

Steel 70



Produtividade elevada com a máxima simplicidade. Quando esta é a exigência, Steel 70 é a resposta! Máquina de lavar louça de campânula com design avançado é a solução ideal para colectividades e restauração de média dimensão. O espaço útil de **passagem de 42 cm** permite-lhe lavar todo o tipo

de objectos, ao passo que os dois ciclos de lavagem seleccionáveis **adaptam a produtividade** aos diversos tipos de objectos e de resíduos existentes na actividade diária, funções estas realizadas com o mínimo de ruído e baixas emissões térmicas. Possibilidade de instalação em linha ou em canto

sem necessidade de efectuar alterações, a Steel70 oferece a máxima **versatilidade** na gestão de **tempo** e de **espaço de funcionamento**, graças à ampla disponibilidade de mesas e equipamento presentes na gama Colged. Num produto que se destina a uma utilização intensa é fundamental um cuidadoso estudo à **ergonomia** de forma a facilitar a vida do pessoal de serviço: é por isso que um sistema especial patenteado de levantamento da campânula **reduz o esforço** de mais de 10 kg de uma máquina tradicional para uma força **de apenas 3 kg**; a construção da câmara de lavagem não possui arestas nem tubagens internas, a cuba totalmente prensada e a carga frontal permitem uma excelente acessibilidade, os braços de lavagem com tubagens anti-obstrução permitem **poupar tempo e esforço**, enquanto que o filtro da cuba totalmente amovível permite efectuar rapidamente a limpeza durante o período de trabalho. **Fim aos maus odores!** A bomba de lavagem possui escoamento próprio evitando assim estagnação da água, terreno fértil para desenvolvimento de germes e bactérias. Em muitos casos, existe uma elevada rotação de pessoal e, por esse motivo, o funcionamento da máquina de lavar louça é absolutamente **intuitivo**, com funções que exigem poucos comandos e com função de **encerramento automático** do ciclo no momento em que a campânula é fechada. O comando Thermostop **garante uma higiene eficiente** em qualquer situação.



Intuitiva! Comandos simples



Perfeita! Limpeza imediata devido a uma construção avançada



Potente! Hidráulica concebida para atingir os melhores resultados



Enorme! 42 cm de espaço útil



Adaptável! Qualquer local é adequado à Steel

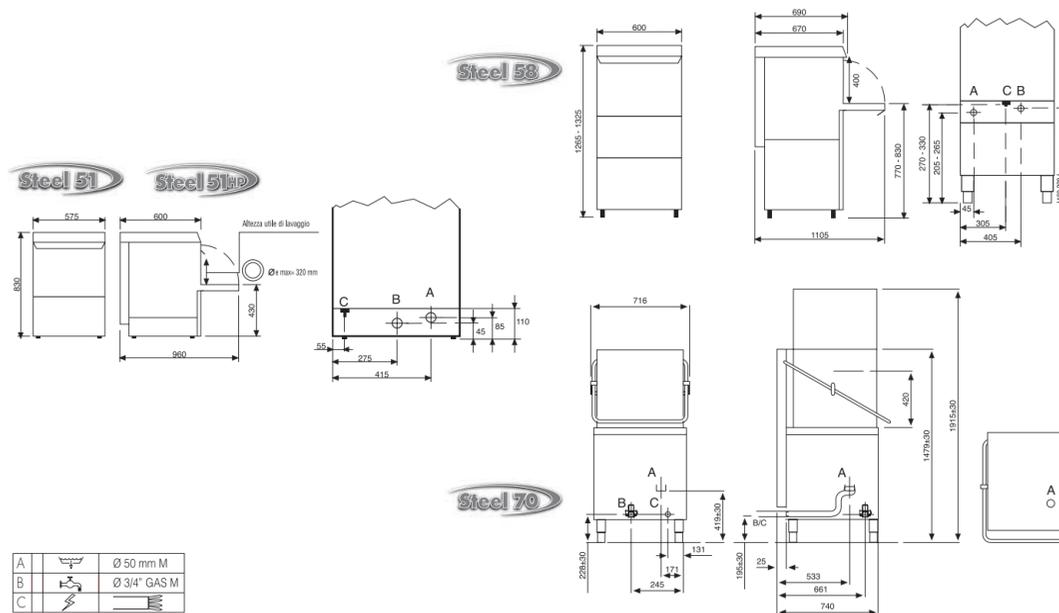


Incansável! 1320 pratos/hora com o cesto Jumbo opcional

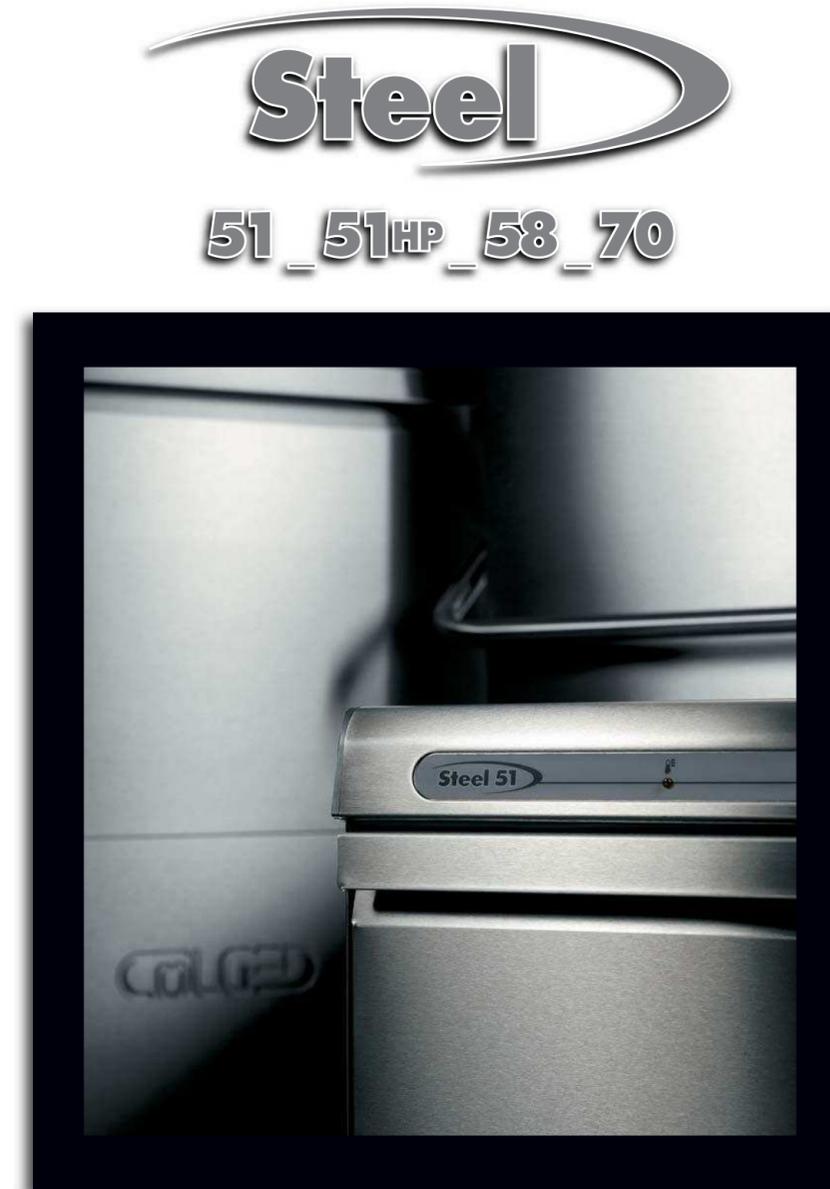
Dados técnicos não vinculativos

Tabela de características técnicas		Steel 51	Steel 51HP	Steel 58	Steel 70
Versão com descalcificador		sim			
Dimensão do cesto	cm	50 x 50	50 x 50	50 x 50	50 x 50 / 54 x 54 *
Espaço útil	cm	30	30	42	42
Capacidade da cuba	lt	33	33	20	20
Voltagem	V/ph/Hz	400/3N/50 230/3/50 230/1/50	400/3N/50 230/3/50	400/3N/50 230/3/50	400/3N/50 230/3/50
Potência máxima	W	3.650	5.900	5.900	6.800
Duração ciclo curto	seg.	60	60	60	60
Duração ciclo normal	seg.	180	180	180	120
Potência teórica máx.	Peças/hora	1.080	1.080	1.080	1.080 / 1.320**
Temperatura água alim.	°C	50°-55°	15°-55°	15°-55°	50°-55°
Consumo de água por ciclo	lt	3	3	3	3

*opcional - **com cesto 54 x 54 opcional



design: Alessandro Bini - foto: Riccardo Tibbani



COLGED



MDL51-58-70 - 02/2007 - PT

COLGED

Steel

Steel 51

Steel 51HP

Steel 58

Aço resistente

A escolha da marca não é casual; o nome reflecte o carácter; as características dominantes das máquinas de lavar pratos Colged, estando já incluídos na sua denominação: aço resistente, grande simplicidade, rendimento, fiabilidade. Produtos que não fazem concessões à moda, funcionamento duradouro, companheiros fiéis da actividade.



Optimizar o sistema de lavagem para satisfazer os seus clientes e **reduzir os custos de gestão** são necessidades absolutas; por esse motivo, a Colged apresenta a Steel 51, uma máquina de lavar louça **compacta** mas muito **versátil**, capaz de ser a máquina principal do seu estabelecimento mas também um complemento perfeito na lavagem de copos, por exemplo, dos sistemas de lavagem de grandes dimensões. Os **dois ciclos** de lavagem seleccionáveis permitem de facto adaptar a produtividade e consumo, ao passo que o amplo espaço útil permite a lavagem de **pratos de grandes dimensões** e de copos com uma altura máxima de 30 cm. A Steel 51 permite-lhe **optimizar os trabalhos de limpeza** do final do dia, através do filtro da cuba (opcional) que recolhe os resíduos maiores enquanto que o fundo embutido facilita a descarga de água e os braços de lavagem com bocais anti-obstrução reduzem a frequência das operações de manutenção. À semelhança de todos os modelos Steel, a 51 é muito fácil de utilizar, fiável e segura.



As empresas da área da restauração e as pequenas colectividades vêem-se muitas vezes a braços com a **falta de espaço** de trabalho e com a necessidade de **lavar rapidamente** grandes quantidades de louça. A Steel 58 da Colged é uma máquina que ocupa pouco espaço mas é **ergonómica e versátil**. Dois ciclos de lavagem permitem-lhe **optar** pelo modo de funcionamento mais adequado ao passo que a câmara de lavagem muito ampla **permite ainda a lavagem de tabuleiros**. A **limpeza final** é simplificada devido aos filtros de superfície, ao embutimento específico do fundo da cuba que facilita a descarga de água e aos braços de lavagem com bocais anti-obstrução. A Steel 58 oferece a certeza de obter os resultados **máximos de higiene** mesmo em condições exigentes pois encontra-se equipada com Thermostop, que lhe permite manter a temperatura ideal de enxaguamento.

O que Steel tem para oferecer ao seu trabalho

Pratos resplandecentes.

Resultados excepcionais obtidos através de um cuidadoso estudo do circuito hidráulico de lavagem e de um aproveitamento ideal da potência da bomba de forma a reduzir o consumo de energia e tempo de funcionamento.

forma, a formação dos utilizadores é também reduzida, uma ajuda preciosa em casos de elevada rotação de pessoal.

Qualidade total.

As máquinas de lavar louça Steel são concebidas para garantir a máxima fiabilidade; os componentes utilizados são dos melhores que se encontram no mercado e todos os modelos incluem um sistema de auto-diagnóstico de série em todos os principais componentes eléctricos de modo a simplificar as operações de manutenção.

Sempre ao seu lado.

As máquinas de lavar louça Steel são distribuídas exclusivamente por revendedores autorizados Colged; a empresa é responsável directamente pela formação e melhoria dos centros de assistência técnica; a distribuição de peças sobressalentes é assegurada pela Eurotec Service, uma estrutura dedicada exclusivamente a manter a excelência do serviço de apoio ao cliente.

Louça higienizada.

A caldeira integrada de alto rendimento encontra-se associada a um circuito de enxaguamento com braços independentes e injectores de elevada pressão para lhe proporcionar uma higiene irreprensível.

Custos de funcionamento reduzidos.

Graças à concepção avançada e ao consumo de água e energia particularmente reduzido, os ciclos de funcionamento são curtos permitindo uma utilização eficiente da máquina de lavar.

Funcionamento intuitivo.

O painel de comandos permite controlar a máquina com poucos botões de fácil compreensão; desta



Simples! Funcionamento com poucos comandos



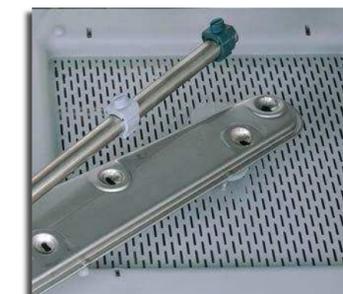
Eficaz! Circuitos hidráulicos independentes



Limpa! O filtro da cuba (opcional) recolhe os resíduos maiores



Fácil de usar! Comandos de fácil utilização!



Potente! Braços de lavagem e enxaguamento rotativos



Cómoda! Pratos de pizza limpos com cesto opcional



Versátil! Acondiciona também pratos de 32 cm (cesto opcional)



Útil! Óptima para utilizar ainda como máquina de lavar copos



Discreta! A porta com revestimento duplo reduz o ruído



Rápida! Limpeza rápida com o duplo filtro da cuba



Espaçosa! Acondiciona também os tabuleiros