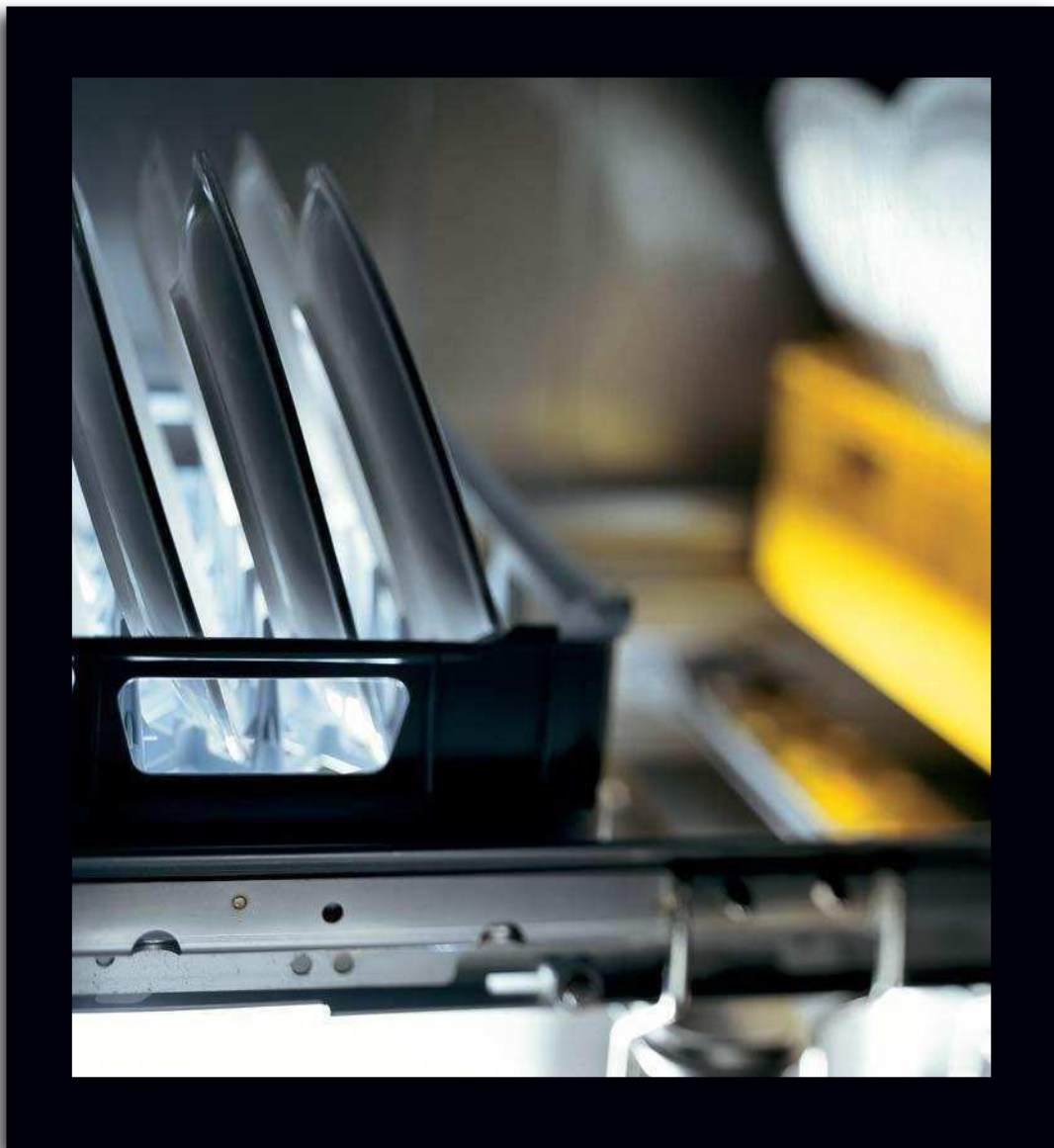


Top Tech Autorack

A 3000 _ A 4000 _ A 5000



COLGED



Top Tech significa alta tecnologia Colged para lavagem de loiça

Top Tech é a marca da Colged que identifica a **inovação**, aquela que rompendo esquemas consolidados, trás um progresso real e perceptível ao mundo da grande lavagem. Esta nova família de máquinas de lavar loiça de cestos de arrasto, nasce pequena para responder às exigências, com melhor serviço, menor custo operativo, menor impacto ambiental, melhor qualidade de vida do operador.

A resposta Top Tech desenvolveu-se graças a duas grandes intuições, o sistema de lavagem "**Idrowash Plus**" e o extraordinário sistema de enxaguamento fraccionado "**Ultrarinse**".

A integração do sistema é confiada a "**Oscar**" um avançado sistema electrónico de controlo com vários níveis, que dá simplicidade às operações de trabalho quotidiano, mas que permite também ao serviço técnico aceder e programar cada parametro simples de trabalho, para tornar a "Auto

Rack" num instrumento talhado à medida das vossas necessidades.

Além disso com o "Oscar" o gestor pode controlar na máquina ou através de um controlo remoto o consumo e o modo de funcionamento quer seja imediato ou programado.

O projecto, a produção, a comercialização e a assistência pré e pós-venda são desenvolvidas pela Colged segundo os procedimentos de qualidade ISO 9000:2000 e certificadas anualmente por uma entidade de inspecção totalmente externa à empresa como garantia da sua constância no tempo. As máquinas Top Tech Autorack foram desenvolvidas pensando em tipologias de utilizadores tais como grandes colectividades, empresas de catering, a restauração em estabelecimentos de saúde, onde é norma corrente a **utilização intensa** das máquinas de lavar e é vital a continuidade do serviço. Portanto, o projecto caracteriza-se pela máxima **robustez e fiabilidade**, os componentes são criteriosamente seleccionados e longamente testados, os sistemas de **autodiagnóstico** electrónico e a configuração interna são pensados para simplificar e tornar mais rápidas as operações de manutenção normal e extraordinária.

SINCERT

CERTO

SISTEMA QUALITÀ
CERTIFICATO UNI EN
ISO 9001
ATTESTATO N° 298/C

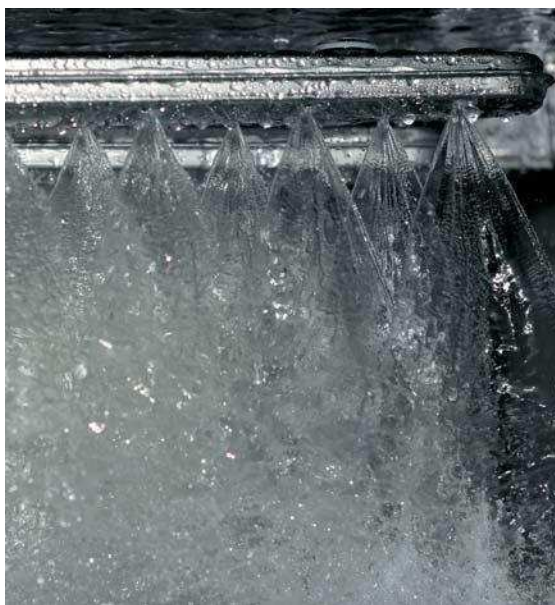


O estabelecimento mais moderno da Europa



Depois de cinquenta anos de história, de sucessos comerciais e de desenvolvimento técnico e tecnológico, a Colged transferiu-se para o novo estabelecimento de Altopascio (LU), construído especificamente para otimizar o fluxo de produção e contribuir para a manutenção dos seus elevadíssimos níveis de qualidade. Modernas técnicas conceptuais, tecnologias e equipamentos de produção de vanguarda unem-se à experiência e à dedicação das mulheres e dos homens que trabalham na Colged de modo a dar realidade e corpo à empresa: **Born to Wash**, Nascidos para lavar.

Autorack é pensada exactamente para o seu negócio



1

Restauração de Qualidade

Pratos e copos perfeitamente limpos são o cartão de visita de qualquer estabelecimento. Para os operadores de restauração de qualidade um resultado impecável é por isso fundamental. Além disso, é necessário que haja uma notável flexibilidade de utilização para poder gerir indiferentemente diversas cargas de trabalho, desde os grandes banquetes à simples ceia à luz das velas, que normalmente podem ocorrer ao longo da semana. Autorack, com o sistema de lavagem Idrowash Plus, as três velocidades seleccionáveis e a lavagem temporizada de série é a máquina de lavar louça mais adequada para esta tipologia de estabelecimentos.



2



3

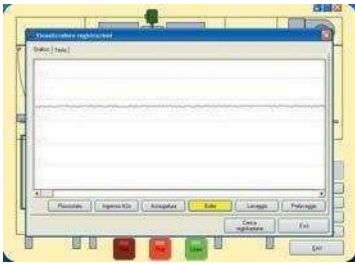
1. Idrowash, um sistema de lavagem avançado para grandes resultados
2. Autorack lava perfeitamente todo o tipo de pratos
3. Os cestos especiais simplificam a lavagem de tabuleiros
4. Ultrarinse, o progresso mais recente na higienização das louças



4

Restauração colectiva

Respeito das normas de higiene e segurança, produtividade, controlo e redução dos custos operativos, são estas as principais exigências da restauração colectiva. Autorack, com o sistema de controlo Oscar, grandes resultados em termos de higiene e economia garantidos pelo sistema de enxaguamento Ultrarinse, a flexibilidade de utilização das três velocidades disponíveis, responde perfeitamente às necessidades deste sector crucial.



5



6

Restauração em estabelecimentos de saúde

Higiene absoluta, fiabilidade, versatilidade de utilização, contenção de custos; as necessidades principais da restauração em ambiente de saúde são satisfeitas de modo ideal pelas máquinas de lavar louça de carga deslizante Autorack com o seu Thermostop electrónico, as suas múltiplas configurações e a capacidade de lavar louças, objectos e tabuleiros de diferentes formatos. O funcionamento silencioso e o reduzido impacto ambiental tornam estas máquinas perfeitamente adaptadas para se inserirem num contexto assim tão particular e exigente.



7

Catering e Banquetes

Excelentes resultados, possibilidade de trabalho continuado mesmo em turnos sucessivos, extrema flexibilidade no tratamento dos pratos e copos mesmo mais valiosos, custo operativo o mais baixo possível, sobretudo no segmento do aluguer de louças. O mundo do catering, em contínua e constante evolução, tem exigências variadas e aparentemente contrastantes. Autorack põe todos de acordo. A avançada concepção dos nossos aparelhos é capaz de conjugar prestações excelentes mesmo em caso de grande sujidade, extraordinária economia de exercício e a maior versatilidade. O sistema de cestos Colged oferece soluções específicas para talheres, copos de todo o género, pratos de qualquer formato e dimensão, e até tabuleiros de ir ao forno.



8

5. A higiene da lavagem é monitorizada a todo o instante
6. Até mesmo tabuleiros térmicos podem ser lavados com Autorack
7. Copos de qualquer formato e dimensão perfeitamente limpos com os cestos específicos
8. Autorack é extremamente versátil, pode tratar objectos de todo o tipo