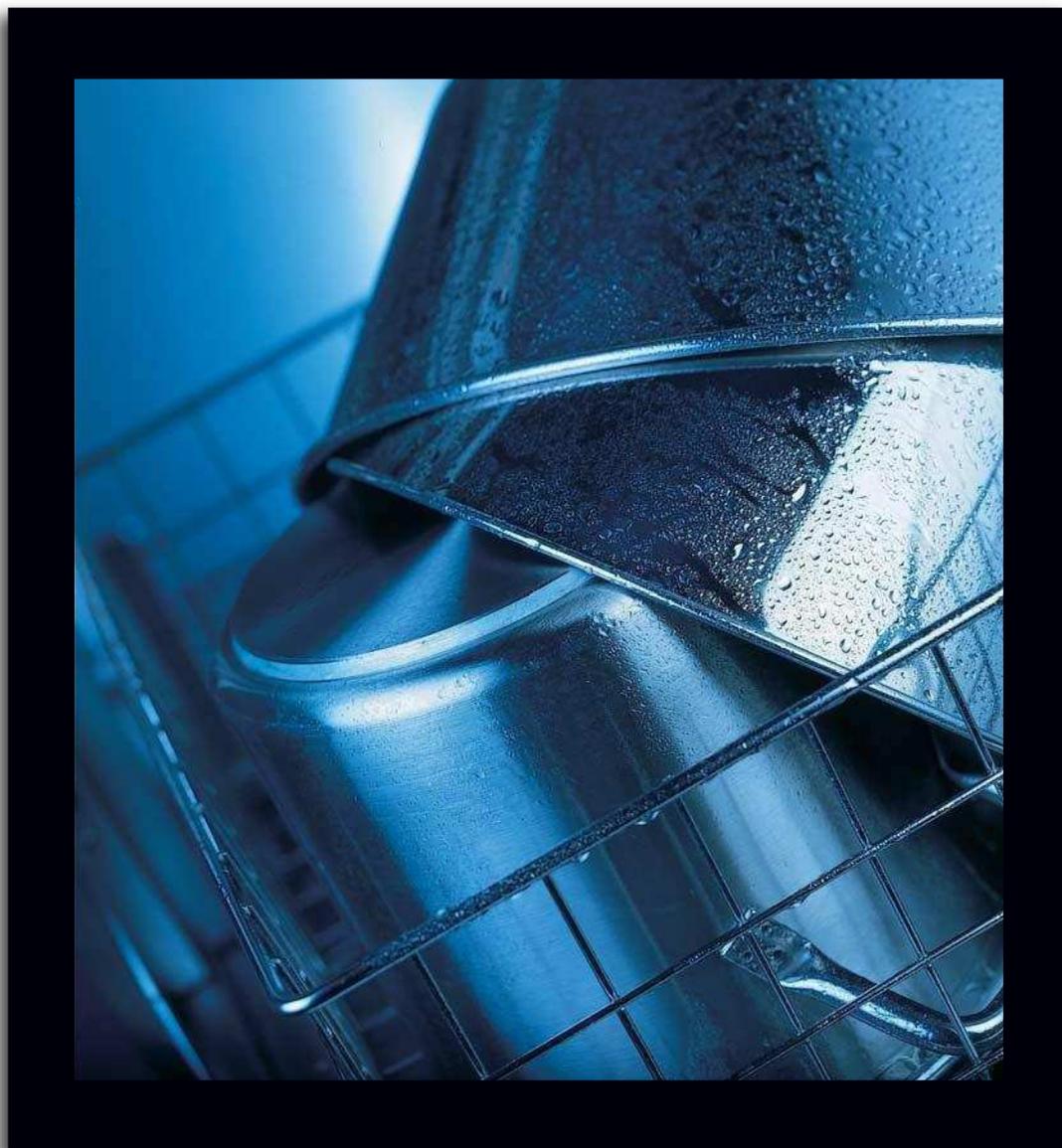




LP 92 _ LP 101 _ LP 105 _ LP 201 _ LP 301



COLGED



Máquinas de lavar utensílios Gold o seu parceiro mais fiel

Lavar e sanear de forma rápida, eficiente, económica e respeitar plenamente as normas higieno-sanitárias. Estas são as exigências de todos os utilizadores que, na sua actividade quotidiana, utilizam tabuleiros, panelas, utensílios de cozinha, cestos, que estejam em contacto com alimentos. A esta exigência a Colged responde com a máquina de lavar utensílios Gold.

Cinco modelos de grande capacidade permitem que todos os utilizadores encontrem a sua máquina ideal. São utilizados cestos e acessórios especiais que permitem a lavagem de objectos de qualquer tipo, tecnologia de construção sofisticada, como por exemplo **Total Clean Concept** (conceito de limpeza total), com o objectivo de facilitar e reduzir o esforço de utilização da máquina de lavar utensílios.

O sistema exclusivo de enxaguamento CRP assegura uma perfeita higienização dos objectos a lavar, ao passo que os braços de lavagem especiais em forma de estrela contribuem para uma limpeza impecável. Robusta e fiável, a máquina de lavar utensílios Gold é um parceiro de trabalho que vale ouro!



Gold, a ajuda ideal para o seu trabalho



Gold LP92 permite ainda lavar directamente pratos e copos



Pastelaria, Padaria

As máquinas de lavar utensílios Colged são ideais para a lavagem de tabuleiros para o forno de 60 a 85 cm, bem como de cestos, recipientes de quaisquer dimensões, cuba de misturadoras, utensílios de cozinha e funis. A possibilidade de ajustar a temperatura de lavagem e enxaguamento permite lidar com diversos tipos de produtos, desde ovos a chocolate, de forma optimizada.



Gelataria, empresas de transformação de alimentos

Estabelecimentos de todas as áreas e dimensões, como talhos e peixarias, poderão encontrar na gama de produtos Colged o instrumento mais adequado à lavagem de tabuleiros, recipientes Gastronorm, facas, utensílios de cozinha, cubas de batedeiras ou misturadoras.

Os três ciclos de lavagem seleccionáveis permitem adaptar a produtividade ao tipo de resíduos a lavar, ao passo que o design ergonómico da porta e do cesto inox reduzem o esforço do utilizador.



Restauração, Gastronomia

Panelas, tabuleiros, utensílios de cozinha, recipientes Gastronorm, tudo o que se encontra numa cozinha pode ser lavado na máquina de lavar utensílios Colged. O ciclo de lavagem contínuo permite ainda lavar sujidade mais resistente, ao passo que a filosofia "Total Clean Concept" torna as operações de limpeza no final do dia mais rápidas e ligeiras.



1

Poupar tempo e dinheiro

O tempo não pode ser comprado. Mas pode-lhe ser oferecido pela máquina de lavar utensílios Gold. A LP 101 pode, por exemplo, lavar até **150 tabuleiros para o forno numa hora**, o que se traduz em menos tempo passado em operações maçadoras de limpeza no final do dia. Além disso, o funcionamento totalmente automático permite aos utilizadores dedicarem-se a outras actividades durante a lavagem proporcionando-lhes uma gestão do tempo mais optimizada. O projecto Gold surgiu para reduzir a quantidade de água, energia e detergente utilizada, graças às características do sistema de enxaguamento CRP o qual possui energia térmica gerada na caldeira e um design especial de parede dupla de forma a diminuir a dispersão de calor. Deste modo, e considerando a LP 101, a lavagem de um tabuleiro para o forno pode custar apenas **1 cêntimo** (máquina alimentada por água quente).



2

Uma ajuda para o pessoal

As máquinas de lavar utensílios Gold são concebidas com o intuito de facilitarem e acelerarem as maçadoras operações de **limpeza no final do dia** graças ao **Total Clean Concept** (conceito de limpeza total), e o seu design distinto possui a ergonomia mais avançada de forma a diminuir a fadiga. O funcionamento é intuitivo e o comando da máquina é efectuado através de um painel de comandos **soft touch** (toque suave) **de baixa tensão** controlado através de poucos botões de fácil compreensão, luz indicadora bem visível e ecrã digital de grandes dimensões para visualização da temperatura de lavagem e enxaguamento.

Neste ecrã podem ainda ser visualizadas mensagens do sistema de **auto-diagnóstico** que controla os principais componentes eléctricos, indicando possíveis avarias; deste modo, os trabalhos de manutenção são também facilitados e o seu custo reduzido.

1. Câmara de lavagem sem arestas aguçadas e tubagem interna para uma limpeza máxima
2. Painel de comandos electrónico de baixa tensão
3. Porta dupla com revestimento duplo para o mínimo de ruído



3

Preocupação com a higiene

A higiene dos objectos é conseguida graças à acção da água a temperaturas elevadas e ao sistema CRP de prestação incomparável neste campo. A garantia de um enxaguamento sempre a temperaturas de sanitização é proporcionada pelo sofisticado **Thermostop electrónico** que não permite a execução desta fase crucial se a água não estiver à temperatura indicada.

A Gold preocupa-se ainda com o ambiente de trabalho. Com efeito, a construção com **parede dupla** e a arquitectura especial do circuito de lavagem permitiram alcançar um **funcionamento silencioso** extraordinário. A redução de consumo de água e produtos químicos diminui sensivelmente o impacto das lavagens no meio ambiente. A máquina de lavar utensílios Gold permite-lhe cumprir a norma HACCP relativa a enxaguamentos de forma fácil e económica.