

## Máquinas de lavar utensílios e panelas



### Menos esforço

A utilização da máquina de lavar utensílios e panelas permite-lhe lavar tudo o que possa ser colocado na cuba de lavagem: cestos, taças, tabuleiros, tabuleiros de exposição, caçarolas, panelas, utensílios...

Não existem limites. Já chega de sistemas de lavagem desagradáveis, com mangueiras ou equipamentos semelhantes, cuja lavagem por vezes é feita no exterior, num dia quente de Verão ou num dia frio de Inverno. Não é necessário fazer qualquer esforço, quando uma máquina pode fazer o trabalho por si. Desde a compacta NT 910 à grande TT 924, quatro tamanhos de cestos e três alturas de porta, dois sistemas de enxaguamento e dois

sistemas de controlo electrónico conjugados para lhe oferecerem o modelo adequado à sua actividade e ao volume de trabalho necessário. Os diversos ciclos de lavagem à sua disposição, permitem adaptar o período e o consumo da lavagem aos diferentes tipos de sujidade. O abastecimento da cuba de lavagem e a configuração são efectuados automaticamente. A construção apurada da cuba com um reservatório estampado, filtro duplo de aço e arestas verticais e horizontais arredondadas facilitam os trabalhos de manutenção no final de um dia de trabalho.

### Evite surpresas desagradáveis

As máquinas de lavar utensílios da Colged são fabricadas nas mais modernas instalações fabris de produção de máquinas de lavar industriais da Europa, utilizando para o efeito equipamentos automatizados e sofisticados com vista a garantir elevados e constantes padrões de qualidade, no âmbito da certificação do sistema operacional em conformidade com a norma ISO 9001. A distribuição é realizada exclusivamente pela rede de revendedores autorizados Colged os quais recebem, directamente da empresa, as instruções teóricas e práticas necessárias para uma excelente condução das actividades de pré-venda, instalação e pós-venda.

A Eurotec Service, a unidade especializada do Grupo Eurotec, assegura preços vantajosos e disponibiliza de imediato quaisquer peças, sendo responsável pela gestão das peças sobressalentes.

A experiência e competência da Colged e da sua rede comercial são a melhor garantia para um funcionamento duradouro e rentável da máquina de lavar utensílios e panelas utilizada na sua actividade.



# TECH TOP



## Gama TopTech

Todos os modelos estão equipados com o sistema de enxaguamento UltraRinse, protegido por três patentes internacionais, que permite uma redução no consumo de água na ordem dos 25%, em comparação com produtos semelhantes que não se encontram equipados com esta tecnologia.

A extrema facilidade de utilização, em conjunto com uma série de informações exaustivas, caracterizam a última geração de painéis electrónicos de controlo inteligente: para utilizar a máquina basta saber que no momento em que a luz do botão "On" de grandes dimensões fica verde, a máquina está pronta a ser utilizada. Quando a luz pisca, significa que a máquina se encontra na fase de configuração. Quando a luz fica azul, significa que está a ser executado o ciclo de lavagem. O ecrã de grandes dimensões permite a visualização, a pedido, da temperatura de funcionamento, do número de ciclos completados e do estado da máquina. Devido ao baixo nível de ruído produzido pela máquina, assegurado pela estrutura de parede dupla e pelo sistema especial de anti-vibração, é difícil perceber o momento em que um ciclo termina.

Para esse efeito, a máquina dispõe de um mostrador óptico que indica o tempo restante e um sinal acústico que alerta para o final do ciclo. A máquina dispõe ainda de um programa de auto-diagnóstico que facilita os trabalhos de manutenção e a definição dos parâmetros de funcionamento. O painel electrónico táctil de controlo inteligente permite uma limpeza de extrema simplicidade e um revestimento à prova de água, tudo isto com vista a assegurar a sua fiabilidade ao longo do tempo. Todos os modelos TopTech estão equipados com um ciclo especial de lavagem automática da cuba. Este ciclo é extremamente útil para reduzir ao máximo quaisquer trabalhos que sejam necessários no final de um turno, quando todos estão muito cansados e este tipo de tarefas se torna fastidioso.



## Máquinas de lavar utensílios e panelas



## Em que consiste o sistema UltraRinse?

O sistema UltraRinse consiste numa tecnologia específica de enxaguamento desenvolvida e patenteada pela Colged. Assegura um enxaguamento constante, independentemente das condições do abastecimento da água em termos de oscilações diárias e sazonais (muitas vezes, no Verão, os níveis do fluxo e da pressão são inferiores aos registados durante o resto do ano). Este sistema baseia-se na utilização de uma caldeira atmosférica e de um sistema de aspiração e não numa bomba de enxaguamento de propulsão. Neste caso, ao contrário dos sistemas tradicionais, a temperatura da água não diminui ao longo do ciclo de enxaguamento

e os níveis de fluxo e pressão mantêm-se constantes. Além disso, a função electrónica Thermostop assegura a temperatura adequada durante o enxaguamento.

O sistema UltraRinse, com os seus braços de aço especiais, utiliza processos mecânicos de elevada precisão que reduzem o choque entre os componentes, assegurando uma notável redução nas fugas de água e uma maior precisão na direcção dos jactos de água. Deste modo, através de uma utilização mais eficiente da água, foi possível obter uma redução em termos de consumo que, em alguns modelos, ultrapassa os 25%.

## Painel de controlo com ecrã digital de grandes dimensões



# TECH TOP



## TopTech 920

Compacta e versátil, esta máquina de lavar utensílios e panelas ocupa uma área inferior a meio metro quadrado, mas tem capacidade para acondicionar cestos de 60 litros e comprimentos até 60 cm, ou tabuleiros de forno de 60x40 cm (com um adaptador especial e opcional). Contudo, o modelo TT 920 tem capacidade, sem exigir quaisquer alterações, para acondicionar cestos de plástico normais com 50x50 cm, o que



lhe permite transformar-se numa máquina de lavar copos, numa máquina de lavar tabuleiros ou numa máquina de lavar louça.

Neste último caso, poderá encomendar o cesto Maxi de 24 pratos (código 45320), que lhe irá permitir atingir, teoricamente, uma produtividade de 720 pratos/hora. O modelo TT 920 é a solução ideal para pastelarias, padarias, geladarias, restaurantes e talhos. Este modelo encontra-se equipado de série com depósitos para abrillantador e detergente.



## TopTech 921

Encontra-se equipada com um cesto de 55x61 cm em aço inoxidável e uma abertura de porta de 65 cm, o que lhe permite satisfazer a maioria das necessidades mais comuns.

Esta máquina encontra-se equipada de série com depósitos para abrillantador e detergente controlados electronicamente a partir do painel de controlo e poderá ser equipada, em opção, com sensores adequados que

alertam para o baixo nível de produtos químicos.

Onze ciclos de lavagem entre 2 e 12 minutos.

Os cestos dispõem de novas calhas que reduzem o esforço do seu movimento quando estão totalmente cheios e são muito fáceis de limpar.

