

FAGOR PROFESSIONAL

Laverie Vaisselle

Génération E-VO

— FR



You make it happen

Index

Introduction
05

Principaux bénéfices
06

—— Lave-verres
16

—— Lave-vaisselle à ouverture frontale
20

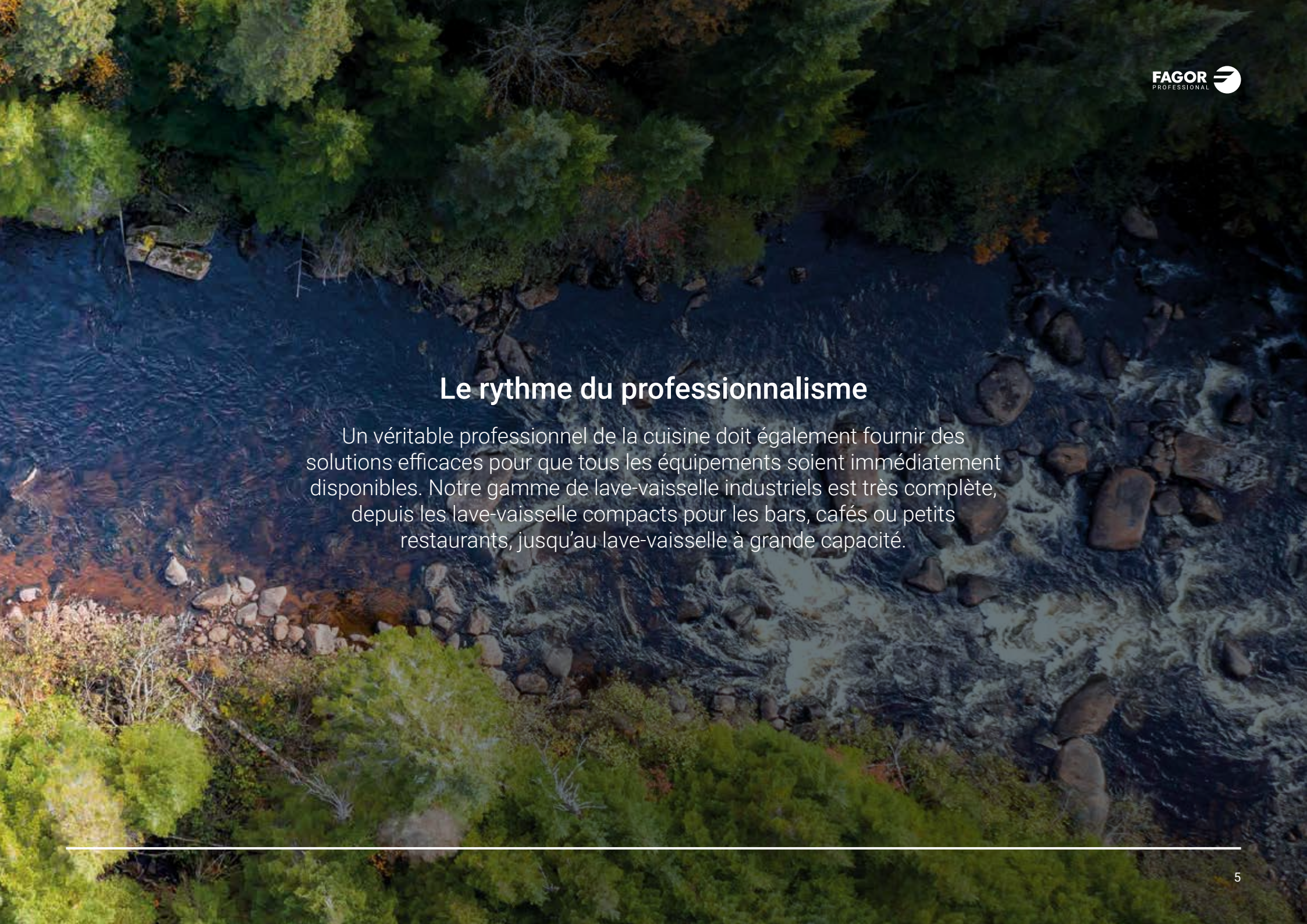
—— Lave-vaisselle à capot
24

—— Lave-ustensiles
28

—— Accessoires
34

Résumé des avantages
38





Le rythme du professionnalisme

Un véritable professionnel de la cuisine doit également fournir des solutions efficaces pour que tous les équipements soient immédiatement disponibles. Notre gamme de lave-vaisselle industriels est très complète, depuis les lave-vaisselle compacts pour les bars, cafés ou petits restaurants, jusqu'au lave-vaisselle à grande capacité.

Le mieux pour tous. Les performances les plus élevées pour tous les segments du marché.

E-VO generation offre tous les services et tous les avantages des gammes les plus prestigieuses, mais il s'adresse à tous les segments du marché, du plus bas au plus élevé. La génération E-VO est un rêve devenu réalité, plus qu'un pas en avant : c'est une génération différente et innovante ... révolutionnaire. Cette génération de lave-vaisselle industriels répond à tous les besoins du marché. Une base unique associée à une technologie adaptée qui répond aux besoins et aux exigences de chaque segment. Les trois gammes Advance, Concept Plus et Concept s'adaptent non seulement aux besoins spécifiques de chaque client (restaurants, bars, cafés, pubs, écoles, hôtels, etc.), mais créent un produit plus intelligent, robuste, efficace et performant et également plus simple d'utilisation, révolutionnant ainsi le monde du lavage.

01 **Sécurité alimentaire**

02 **Facilité à tout moment**

03 **Durabilité et efficacité énergétique**



Lave-verres



Lave-vaisselle à ouverture frontale



Lave-vaisselle à capot



Lave-ustensiles



Nettoyage sans limites

Les lave-vaisselle de Fagor éliminent les bactéries grâce à la température constante de l'eau de rinçage à 85 ºC. Les bactéries prolifèrent dans des environnements avec des températures comprises entre 20 et 60 ºC* (max. 75 ºC) mais grâce à la fonction EFFI RINSE, le rinçage et la désinfection sont garantis.

Elle garantit une pression et une température constantes de l'eau pendant le rinçage, quel que soit l'état du réseau d'alimentation.

En outre, et grâce à des fonctions qui assurent le nettoyage du propre appareil, les lave-vaisselle sont en mesure d'empêcher la prolifération des bactéries lorsque la machine n'est pas utilisée.

Tout d'abord : atteindre la température parfaite.

Grâce au système thermostop, le lave-vaisselle **ne commence le rinçage que lorsque la température de rinçage idéale (85 ºC) est atteinte**. Lorsqu'il est activé, et si nécessaire, le thermostop prolonge le cycle de lavage jusqu'à ce que le surchauffeur atteigne une température de rinçage qui garantit une hygiène correcte selon les normes sanitaires.

Cette option est désactivée sur certains modèles lorsqu'ils quittent l'usine, mais elle peut être facilement activée.



THERMO STOP

Une fois atteinte, elle se maintient

Le système EFFI-RINSE garantit un **résultat hygiénique parfait avec un cycle de rinçage linéaire complet à 85 °C**, grâce à une pompe de rinçage intégrée et au système Air Break. Il fonctionne également avec une arrivée d'eau à basse pression, ce qui en fait le système idéal pour les établissements disposant d'un réseau dont l'installation n'atteint pas la pression minimale recommandée de 2 bars.



EFFI RINSE

Filtrage sûr

Il est constitué d'un système de filtrage simple en 3 étapes, pour les particules de saleté de différentes tailles : grande, moyenne et petite.



SCI FILTER

Lavage de machine automatique

Elle permet à l'utilisateur d'éviter le lavage à la main, la machine s'en chargeant toute seule. La chambre intérieure est lavée au détergent, puis complètement rincée et drainée, tout en vidant l'eau du réservoir et de la chaudière. Ceci permet d'éliminer les mauvaises odeurs et d'augmenter la durée de vie de la machine.



SELF CLEANING

Cuve propre

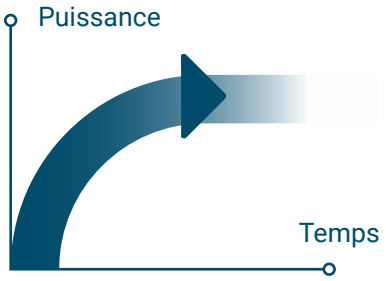
Dans chaque cycle de lavage, la vidange automatique se charge d'évacuer l'eau sale de la cuve de lavage juste avant que l'eau propre de rinçage commence à tomber sur la vaisselle. Cette fonction permet de maintenir la cuve propre pendant plus longtemps et d'optimiser les coûts grâce aux économies d'énergie.



SELF DRAIN

Silence et sécurité

Elle émet un faible niveau sonore dans les bars et les restaurants où la machine est installée, améliore le cycle de lavage de toute la vaisselle et évite que les verres et la vaisselle ne bougent à l'intérieur du panier, les protégeant ainsi de la cassure.



SOFT START

Un nettoyage simple, des résultats parfaits

Afin que vous puissiez avoir le contrôle à tout moment, nous vous proposons des machines faciles à utiliser. Vous pourrez ainsi obtenir le résultat que vous recherchez : une vaisselle impeccable.

Intuitif au premier coup d'œil

Nos lave-vaisselle Advance élèvent leur simplicité et leur intelligence à un seul bouton multichrome qui facilite la tâche des opérateurs et optimise les coûts de fonctionnement grâce au code intuitif à 3 couleurs. Machine entièrement électronique : détection de pression, détection de température, système électrique et de contrôle, drainage automatique, temporisation, etc.



ADVANCE

Affichage de températures

Un écran est disponible sur nos lave-vaisselle à ouverture frontale sur les gammes Concept Plus et Concept. Il affiche les températures de fonctionnement de la machine, ce qui permet de vérifier facilement que la machine fonctionne dans les paramètres appropriés.



CONCEPT + CONCEPT

Tout est plus facile

Dans la gamme Concept, nous avons porté la simplicité à son paroxysme. L'interface simple a été conçue pour faciliter l'utilisation intuitive du produit, en tenant compte de la rotation fréquente des opérateurs de ce type de machine. Réduire le temps de formation est essentiel pour garantir une utilisation correcte de la machine.



CONCEPT

Le liquide de rinçage dans sa juste mesure

Toutes les machines sont équipées d'un doseur de liquide de rinçage de série. Le liquide de rinçage est nécessaire pour disperser et évacuer correctement l'eau sur la vaisselle afin de ne pas y laisser de taches et d'accélérer le séchage. Il est donc essentiel de bien choisir et doser le détergent et le liquide de rinçage pour obtenir un lavage optimal.



Nous souhaitons vous faciliter les choses

Vous faciliter les choses. C'est notre objectif. C'est pourquoi nous veillons à ce que nos machines soient faciles à utiliser avant, pendant et après leur utilisation.

Kits simples à installer

Réduire et simplifi er les commandes, ne choisir que les versions de base en ajoutant les kits nécessaires: le doseur de détergent et la pompe de vidange. Ils évitent d'avoir des versions différentes dans les magasins. Kits faciles à assembler, avec un accès facile aux composants, sans problèmes d'installation.



KITS PHILOSOPHY

Choisissez la puissance appropriée

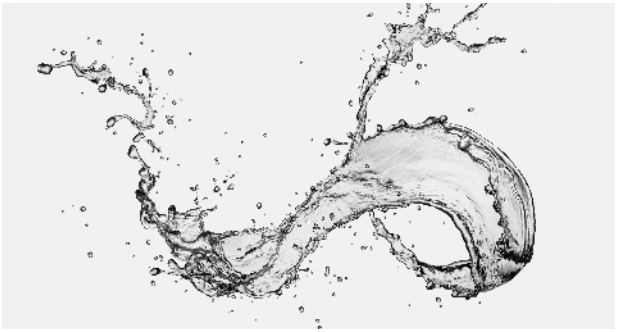
Équipements à puissances et tensions multiples. Si vous souhaitez une puissance maximale pour augmenter la productivité de la machine en connexion monophasée, il est possible de la configurer facilement de l'extérieur. Si vous optez pour une consommation plus faible, il suffit de réaliser la connexion adéquate sur le boîtier multiprises.



MULTI POWER

Nettoyer et entretenir votre appareil

Conçu pour offrir un système de protection intégrale IPX5 contre le nettoyage au jet d'eau et l'humidité extérieure.



ZERO HUMIDITY

Adoucissement de l'eau

Dans les machines de la version SOFT, le lave-vaisselle est doté d'un système intégré d'adoucissement automatique de l'eau d'entrée. La tâche de l'adoucisseur d'eau intégré est d'éliminer la dureté de l'eau due à l'excès de calcium et de magnésium, qui sont à l'origine de la formation de calcaire dans le système.



Tout est sous contrôle

Accès au menu interne en saisissant un mot de passe pour voir et vérifier l'état de tous les composants : pompes, interrupteurs, éléments chauffants, sondes de température et de pression. De même, il prévient l'opérateur d'éventuels problèmes sur la machine.



FAGOR SERVICE

Conception intelligente pour une utilisation intelligente

Nos machines sont conçues et fabriquées afin d'utiliser les ressources strictement nécessaires. Utiliser moins, c'est économiser plus. Mais c'est aussi penser davantage à ce qui nous entoure. Parce que nous sommes convaincus que chaque goutte compte.

Mode économie

Notre gamme Advance est équipée d'un mode économie d'énergie qui fonctionne comme suit : lorsque la machine est en veille, la température de maintien du surchauffeur est inférieure de 5 ºC à la température de consigne.

Mode économie : Si la machine n'exécute pas de programme dans les 30 minutes, le lave-vaisselle se met en « mode économie », où la température de maintien du surchauffeur sera inférieure de 10 ºC et celle de la cuve sera inférieure de 5 ºC aux températures de consigne.



Une mise en marche plus rapide

Le nouveau système de « remplissage thermostatique » ECO FILL permet d'accélérer significativement le temps de démarrage de la machine, puisque la cuve se remplit d'eau chaude, préchauffée dans le surchauffeur qui, normalement, présente une puissance supérieure.



ECO FILL

Économie annuelle en eau et en énergie



Consommation d'eau moins importante :
Cuve de 28 l
Capot, 2,4 l/cycle

Consommation électrique moins importante :
11.7 kW max.



Consommation d'eau moins importante :
Cuve de 14 l

Consommation électrique moins importante :
7.2 kW max.

Lave-verres

Des petites solutions polyvalentes pour de grands et brillants résultats

La gamme de lave-verres Fagor Professional se caractérise par sa polyvalence et son adaptabilité. Elle est spécialement conçue pour le lavage de petits plats, de verres, tasses, couverts…

Nos lave-verres professionnels sont uniquement disponibles dans la gamme Concept et proposent deux tailles de paniers différentes. Des lave-verres industriels simples et fiables permettant d'obtenir des résultats professionnels entièrement garantis et dont l'utilisation est à la fois simple et intuitive.

	COP-404	CO-402	CO-400	CO-350
Spectre	Concept Plus	Concept	Concept	Concept
Contrôler				
Taille du panier	400x400	400x400	400x400	350x350
Production (paniers heure)	40	40	30	30

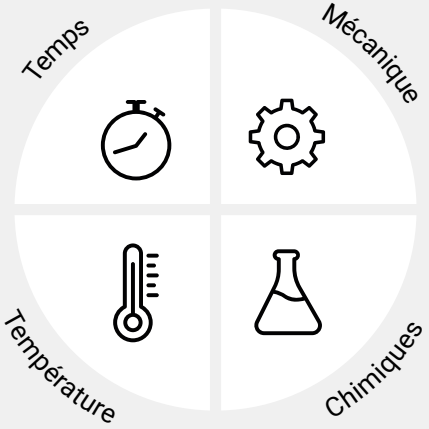

FAGOR
START

Grandes performances pour espaces restreints

Voir informations plus détaillées

Équilibre parfait

Ce système hydraulique offre une action mécanique intense en combinaison avec l'eau parfaitement propre dans le réservoir, et la puissance équilibrée pour maintenir une température hygiénique parfaite durant la durée de vie de la machine. Et tout cela garantissant la productivité promise. Un système effi cace qui assure un des facteurs les plus importants du circuit de Sinner : l'action mécanique. Il entraîne, de plus, une conomie sur la quantité de produits chimiques et minimise le temps de lavage.



Paniers adaptés

Les modèles disponibles de lave-verres rendent possible l'utilisation de paniers de plus petites dimensions que dans les lave-vaisselle à ouverture frontale. Avec ces modèles, il est possible d'utiliser des paniers de 400 x 400 et 350 x350.



Plus c’est simple et rapide, mieux c’est

Expérience simple

La génération E-VO a été conçue pour faciliter la vie de ceux qui interagissent avec ces machines. Avec une préhension naturelle et robuste des poignées, une interface intuitive et simple, une accessibilité directe aux composants et bien plus encore... elle garantit une expérience de lavage simple et agréable. Tout le monde exige quelque chose qui soit facile à utiliser, facile à faire fonctionner, facile à nettoyer, facile à entretenir, facile à réparer...



Rapidité à froid

La facilité d’utilisation fait aussi que tout soit plus rapide. Vous pouvez ainsi continuer de servir vos clients sans devoir attendre que les verres ou les coupes refroidissent. Grâce à notre modèle COLD avec rinçage à froid, vous pouvez servir la meilleure bière dans des chopes froides et désinfectées sans devoir attendre qu’elles refroidissent après avoir été lavées.

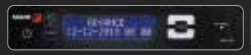


Ouvertures

Fiabilité et confort pour une rentabilité élevée

Les lave-vaisselle à ouverture frontale sont spécialement conçus pour l'hôtellerie et se placent directement sous le comptoir. Parfaitement adaptés aux besoins des restaurants, des bars et des cafés, ils permettent un lavage simple et fiable de la vaisselle, des couverts et des verres.

Suivant le concept E-VO Generation, les lave-vaisselle à ouverture frontale Fagor Industriel sont constitués d'une base unique présentant les mêmes avantages pour ses trois gammes et utilisant la technologie appropriée pour répondre aux besoins de chaque secteur. De cette manière, nous proposons une large gamme de solutions répondant aux besoins de différents utilisateurs.

	AD-505	COP-504	CO-502	CO-501	CO-500
Spectre	Advance	Concept Plus	Concept	Concept	Concept
Contrôler					
Taille du panier	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
Production	60	40	40	40	30


FAGOR
MENU
START
ADVANCE

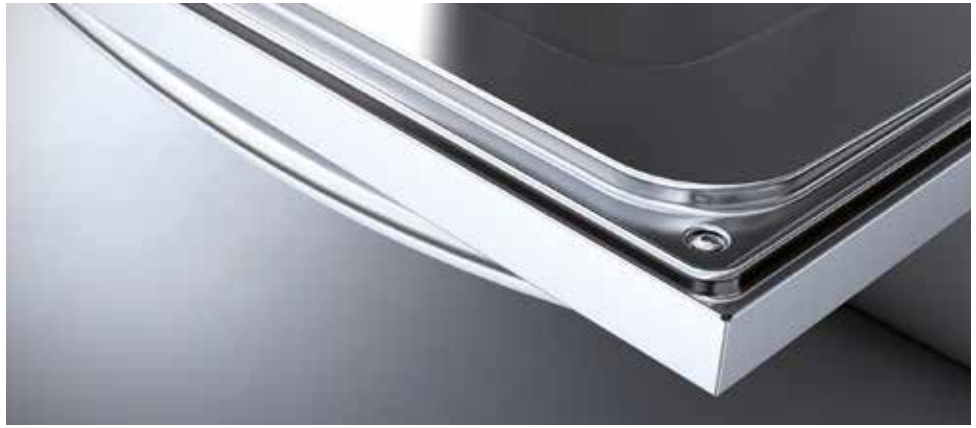
Penser à l'avenir : solidité et durabilité

Voir informations plus détaillées

Nos lave-vaisselle sous comptoir sont dotés de la résistance et de la fiabilité que vous attendez de ce type d'appareil. Les 3 gammes Advance, Concept plus et Concept disposent de caractéristiques structurelles communes :

Double paroi pour tous

E-VO Generation est fabriquée sur la base d'une idée unique : créer une seule structure qui contienne des avantages communs pour ses trois gammes. Grâce à cette idée, même la gamme standard est équipée d'une structure à double paroi. Cela permet d'isoler le bruit de la machine et de préserver le calme ambiant.



EFFI SILENT

Des charnières résistantes aux ouvertures

Système de charnières en acier inoxydable et à double ressort, testé pour résister aux conditions d'emploi les plus intensives du marché. Le système a été conçu et testé pour réaliser plus de 360.000 ouvertures. De plus, il protège l'usager des brûlures dues à la vapeur grâce aux 3 étapes habituelles:
(1) - extraire la vapeur.
(2) - vérifi er le panier et sa vaisselle.
(3) - sortir/replacer le panier



ROCK COUNTER-BALANCED DOOR

Acier inoxydable pour durer

Un corps et un châssis nouveaux et intégralement fabriqués en acier inoxydable pour résister à l'usage le plus intensif du marché. Une génération qui a évolué avec le nouveau design d'une porte pressée ou emboutie, les glissières du panier et la cuve de lavage pressées... Si nous misons sur cette philosophie, c'est que grâce à elle nous économisons sur les temps de nettoyage et les coûts de maintenance quotidienne, tout en augmentant la vie utile de la machine. Chez Fagor, nous sommes convaincus que si vous gagnez, nous gagnons aussi.



STAMPED PHILOSOPHY

Grande ouverture

Nos machines à ouverture frontale et à capot des trois gammes E-VO CONCEPT, CONCEPT PLUS et ADVANCE, sont parfaitement capables de laver les plateaux GN- 1/1. Un grand avantage dans le domaine de la polyvalence, grâce à l'ouverture utile de 380 mm.



GN-1/1

Capots

Agilité et rapidité pour un travail professionnel coordonné

Les lave-vaisselle industriels à capot sont parfaits pour une utilisation intensive dans les restaurants et les services de restauration. Ils permettent un lavage linéaire de la vaisselle à une hauteur de travail confortable, soutenu par des tables de prélavage et une sortie de panier. On obtient ainsi un processus de lavage parfaitement coordonné : soulever le capot et insérer le nouveau panier, l'abaisser et pendant que la machine fait son travail, la vaisselle propre déjà lavée peut être retirée. Une fois terminé, lever pour retirer le panier et recharger.

	AD-125	COP-144	CO-142	CO-110
Spectre	Advance	Concept Plus	Concept	Concept
Contrôler				
Taille du panier	500x500	500x500	500x500	500x500
Production	60	40	40	40



La solidité et la fiabilité qui nous caractérisent.

Voir informations plus détaillées

LES 3 GAMMES ADVANCE, CONCEPT PLUS ET CONCEPT, POSSÈDENT DES CARACTÉRISTIQUES STRUCTURALES COMMUNES : Les lave-vaisselle à capot suivent le concept E-VO Generation : une base unique dont les avantages sont identiques pour ses trois gammes et qui propose une technologie adaptée aux besoins de chaque segment. De cette manière, nous proposons une large gamme de solutions adaptée aux besoins des différents utilisateurs.

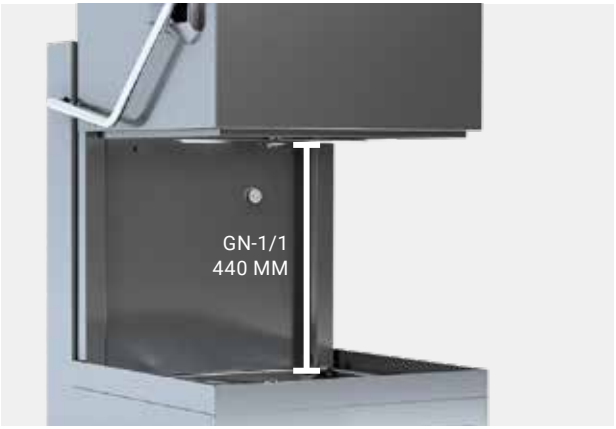
Isoler le bruit

Dans notre gamme Advance, le capot à double paroi sert à isoler le bruit de la machine et à préserver le calme ambiant.



Grande ouverture

Nos lave-vaisselle à capot des gammes Concept, Concept Plus et Advance, sont en mesure de laver correctement des plateaux GN-1/1. Un grand avantage dans le domaine de la polyvalence, grâce à l'ouverture utile de 440 mm.



Programmes personnalisés

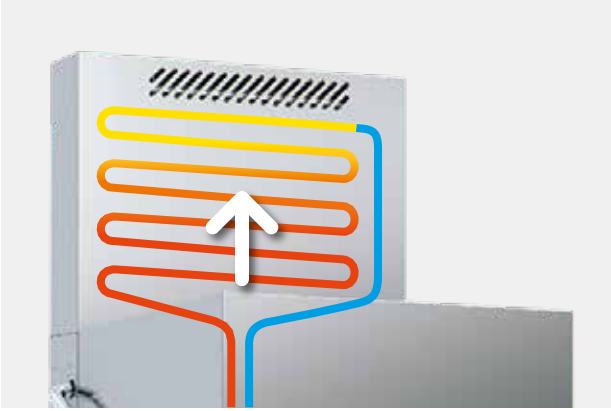
Le service technique peut modifier la température et le temps de lavage et de rinçage des deux programmes pour répondre aux besoins de l'utilisateur final.

La gamme Advance comprend un programme spécial prédéterminé (P4/PG) pour le verre conforme à la norme DIN10511 (avec un cycle à 90", température de lavage à 60 °C, et température de rinçage à 65 °C).



Efficacité garantie

Le système récupérateur de chaleur HRS de Fagor Professional recueille et condense la vapeur que dégage la machine après un cycle de lavage complet pour réchauffer l'eau d'entrée de 10 ºC à 25 ºC (par exemple), optimisant l'efficacité énergétique.



HRS

Stamped Philosophy

Un corps et une structure intégralement conçus en acier inoxydable pour résister aux utilisations les plus intenses du marché. Une génération qui a évolué avec un nouveau design de capot, de nouveaux rails pour le panier et une cuve de lavage intégrée. Nous avons misé sur ce concept, car il permet de réduire le temps de nettoyage et donc, les coûts d'entretien quotidiens, tout en prolongeant la durée de vie de la machine.



STAMPED PHILOSOPHY



Lave-ustensiles

Grande puissance pour la saleté plus tenace

Les lave-ustensiles sont les machines indiquées pour le lavage des casseroles, des poêles, des récipients de cuisine, des ustensiles, des plaques à pâtisserie et des paniers pour un résultat de lavage parfait.

	LP-61	LP-62	LP-63	LP-70	LP-130
Taille du panier	500x600	560x630	560x630	700x700	1320x700


FAGOR

Des programmes spéciaux pour des résultats spéciaux

Les lave-ustensiles, par leur propre nature, traitent une large gamme d'articles, des plaques de four aux corbeilles à pain, des casseroles et des poêles aux assiettes, avec des niveaux de salissure variables. C'est pourquoi ces machines ont une large gamme de programmes spécialisés. Nos programmes tiennent compte de la température de lavage et de rinçage, de la quantité d'eau de rinçage et de la durée, de sorte qu'une seule machine peut répondre sans problème aux différents besoins qui peuvent se présenter au quotidien. La sélection complète des programmes et leurs principales spécifications sont présentées dans le tableau ci-après ; le nombre et le type de programmes dépendent du modèle choisi et du budget.

Un lavage à une température plus élevée signifie de meilleurs résultats, une plus grande efficacité des détergents et un séchage plus rapide : de meilleures performances et des économies.



Voir informations plus détaillées

Une température toujours correcte

La technologie HotWash fait fonctionner les éléments de la cuve et de la chaudière de manière indépendante, chacune d'entre elles étant contrôlée par un circuit électronique différent qui active l'élément en cas de besoin et aussi longtemps que nécessaire. Cela permet de maintenir la température de l'eau dans la cuve de lavage jusqu'à 10 ºC plus élevée en cas de cycles consécutifs.

Cette technologie a été mise au point pour éviter la chute spectaculaire de la température de l'eau de lavage qui se produit dans les machines traditionnelles, avec les éléments de chauffage de la chaudière et de la cuve verrouillés, lorsque plusieurs cycles se succèdent.

LP-61



LP-62 y 63





LP-70





LP-130





Nettoyage des ustensiles facile, écologique et économique

Voir informations plus détaillées

Nos machines pour laver les ustensiles sont les plus simples à utiliser et les plus ergonomiques grâce à des dispositifs tels que la porte, divisée en deux parties qui s'emboîtent pour une ouverture facile et stable, les grilles en acier inoxydable avec patins glissants anti-friction qui rendent le chargement et le déchargement rapides et faciles, et le système de dosage automatique qui évite les interventions manuelles fréquentes.

L'interface simple a été conçue pour faciliter l'utilisation intuitive du produit, en tenant compte de la rotation fréquente des opérateurs. Réduire le temps de formation est essentiel pour garantir une utilisation correcte de la machine. Les opérateurs et les techniciens de maintenance les plus qualifiés disposent d'un large éventail de fonctions pour contrôler, régler et entretenir la machine. Ces fonctions sont structurées en menus et protégées par des touches pour éviter toute sélection incorrecte ou accidentelle.

LP-130



132 x 70



LP-70



70 x 70



LP-63



56x63



LP-62



56x63



LP-61

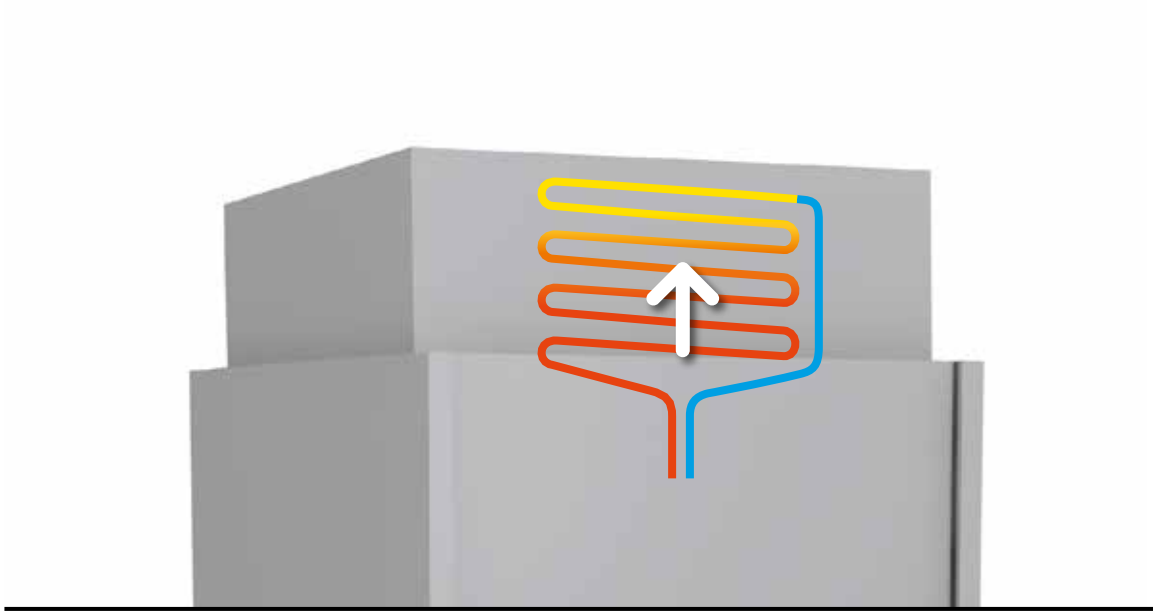


50 x 60



La vapeur reste à l'intérieur

Après le rinçage, un ventilateur centrifuge extrait la vapeur de la chambre de lavage et la dirige vers un échangeur de chaleur en cuivre/aluminium où elle se condense, cédant sa chaleur interne et latente à l'eau froide venant de l'extérieur et allant vers la chaudière, ce qui augmente sa température à environ 20 ºC. Cela permet de réduire jusqu'à 30 % l'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer l'eau de rinçage, en fonction du programme sélectionné. L'effet le plus évident est l'élimination presque complète de la vapeur introduite dans l'habitacle à l'ouverture de la porte. La durée du cycle est de 30 ou 60 minutes en fonction du modèle de machine. L'utilisation d'eau osmosée requiert un tuyau spécial en acier inoxydable pour éviter la corrosion.





Accessoires

Les meilleurs compléments et accessoires pour toute la gamme

En complément de notre vaste gamme de lave-vaisselle industriels, nous proposons une gamme d'accessoires articulés.

01

Accessoires spécifiques pour chaque type de lave-vaisselle



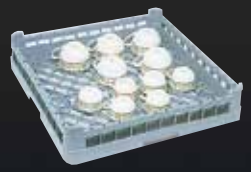
02

Traitement de l'eau



03

Paniers



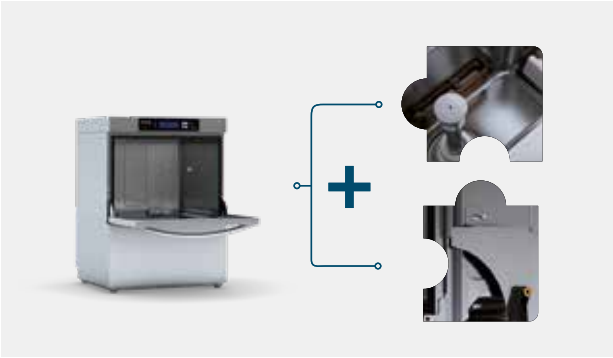


Choisissez le meilleur pour vous

Voir informations plus détaillées

Kits de transformation

Réduire les stocks et simplifier les commandes en choisissant tout simplement les versions standards et en leur ajoutant les kits nécessaires : doseur de détergent et pompe de vidange. On évite ainsi d'avoir différentes versions en stock. Kits faciles à monter, accès facile aux composants et problèmes d'installation minimisés.



Socles pour lave-verres et lave-vaisselle à ouverture frontale

Si vous souhaitez placer le lave-vaisselle librement à une hauteur de travail optimale ou placer les paniers ou les récipients de détergent et de liquide de rinçage proprement sous la machine, nous avons la solution. Nous avons pensé à cette possibilité et nous avons conçu des socles spéciaux pour ces machines. Ils permettent de tirer parti au maximum de l'espace et de garantir l'ergonomie.



Tables d'entrée et de sortie pour capots

Large gamme de table d'entrée/sortie et de prélavage, qui répondent à chaque besoin de production et de surface utile.



Traitement de l’eau

L’eau qui sort du robinet semble parfaitement pure. Néanmoins, elle peut contenir des polluants invisibles. L’élimination de ces éléments a une influence déterminante sur la qualité de l’eau.

Le calcium et le magnésium sont éliminés (dureté), et la durée de vie des appareils est sensiblement allongée, réduisant ainsi les interventions de maintenance et l’usage de détergents et de produits de rinçage.



Paniers

Dans notre catalogue de paniers pour vaisselle, vous trouverez toujours ce qui convient le mieux à vos besoins : pour des assiettes de différentes tailles, des coupes et des verres de différentes hauteurs, des plateaux, des couverts...



		Type de machine	Lave-verres		Lave-vaisselle à ouverture frontale			Lave-vaisselle à capot		
		Spectre	Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept
EFFI WASH	**Effi-Wash** Ce système hydraulique récemment optimisé combine un haut pouvoir mécanique à une eau parfaitement propre dans la cuve et une puissance équilibrée pour conserver une température hygiénique parfaite pendant toute la durée de vie utile de la machine.		●	●	●	●	●	●	●	●
EFFI RINSE	**Effi-Rinse** Le système EFFI-RINSE garantit un résultat hygiénique parfait avec un cycle de rinçage complet linéaire à 85 ºC grâce à la pompe de rinçage incorporée et au design du dispositif Air Break.		●	–	●	●	–	●	●	–
EFFI SILENT	**Effi-Silent** Corps intégral à double paroi pour isoler le bruit de la machine et préserver le calme ambiant.		–	–	●	●	●	●	–	–
HRS	**HRS** Le système récupérateur de chaleur HRS de Fagor recueille et condense la vapeur que dégage la machine après un cycle de lavage complet pour réchauffer l'eau d'entrée de 10 ºC à 25 ºC (par exemple).		–	–	–	–	–	○	○	○
MULTI-POWER	**Multipower** Si vous souhaitez une puissance maximale pour augmenter la productivité de la machine en connexion monophasée, il est possible de la configurer facilement de l'extérieur. Si vous optez pour une moindre consommation, il suffit de réaliser la connexion adéquate sur le boîtier multi-tension.		–	–	●	●	● Excepto CO-500	●	●	●
SELF DRAIN	**Self-Drain** Dans chaque cycle de lavage, l'AUTO-VIDANGE se charge d'évacuer l'eau sale de la cuve de lavage juste avant que l'eau propre de rinçage commence à tomber sur la vaisselle.		–	–	●	–	–	●	–	–

		Type de machine	Lave-verres		Lave-vaisselle à ouverture frontale			Lave-vaisselle à capot		
		Spectre	Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept
SCI FILTER	**Sci filter** Il est constitué d'un système de filtrage simple en 3 étapes, pour les particules de saleté de différentes tailles : grande, moyenne et petite.		–	–	•	–	–	•	–	–
SOFT START	**Soft-Start** Il permet un bas niveau de bruit dans les bars et les restaurants où la machine est installée, améliore le cycle de lavage de toute la vaisselle et évite que les verres et la vaisselle ne bougent à l'intérieur du panier, les protégeant ainsi de la cassure.		•	•	•	•	•	•	•	•
FAGOR SERVICE	**Fagor Service** Accès au menu interne en saisissant un code pour voir et vérifier l'état de tous les composants : pompes, interrupteurs, éléments chauffants, sondes de température et de pression. De même, il avertit l'opérateur d'éventuels problèmes sur la machine.		–	–	•	–	–	•	–	–
SCIENCE	**Science** Au premier regard, d'emblée l'E-VO ADVANCE élève sa simplicité et son intelligence à un bouton multichrome qui facilite la tâche des opérateurs et optimise les coûts de fonctionnement grâce à son code intuitif à 3 couleurs.		–	–	•	–	–	•	–	–
ECO FILL	**Eco Fill** Le nouveau système de « remplissage thermostatique » ECO FILL permet d'accélérer significativement le temps de démarrage de la machine, puisque la cuve se remplit d'eau chaude, préchauffée dans le surchauffeur qui, normalement, présente une puissance supérieure.		•	–	•	•	–	•	•	–
GN-1/1	**GN-1/1** Grâce à notre panier spécial pour plateaux GN CB7-GN, nos machines à ouverture frontale et capot, dans toutes les gammes, peuvent parfaitement laver des plateaux GN-1/1. Un grand avantage en termes de polyvalence puisque l'ouverture atteint 380 mm		–	–	•	•	•	•	•	•

	Type de machine	Lavavasos		Apertura			Capota		
	Spectre	Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept	Advance	Concept+	Concept
ROCK COUNTER-BALANCED DOOR	**Rock Counterbalanced Door** Système de charnières en acier inoxydable et à double ressort, testé pour résister aux conditions d'utilisation les plus intensives du marché.	–	–	•	•	•	–	–	–
STAMPED PHILOSO-PHY	**Stamped Philosophy** Un nouveau corps et une nouvelle structure fabriqués intégralement en acier inoxydable pour résister à l'utilisation la plus intensive du marché.	–	–	•	•	•	•	•	•
IPX5 ZERO HUMIDITY	**IPX5 Zero-Humidity** Conçu pour offrir un système de protection intégrale IPX5 contre le nettoyage au jet d'eau et l'humidité extérieure.	–	–	•	–	–	•	–	–
SELF CLEANING	**Self-Cleaning** Il s'agit d'une fonction permettant à l'utilisateur d'éviter de laver à la main car la machine le fait elle-même. Ce système lave la chambre intérieure au détergent, la rince complètement et la vidange en évacuant toute l'eau de la cuve et du surchauffeur.	–	–	•	–	–	•	–	–
MULTI-VOLTAGE	**Multivoltage** 230 1+N /400 3+N	–	–	•	•	• Excepto CO-500	•	•	•
THER-MOSTOP	**Thermostop** 83 ºC	•	• Sólo CO-402	•	•	• Desactivado de fábrica	•	•	• Desactivado de fábrica




FAGOR
PROFESSIONAL

FAGOR PROFESSIONAL

12158887 -2022-1

ONNERA GROUP

HUMANITY AT WORK | MONDRAGON

ACTIVELY SUPPORTING

FCSI FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

Fagor Industrial S. Coop.

Santxolopetegi auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa (España)

T. (+34) 943 71 80 30
info@fagorprofessional.com

www.fagorprofessional.com