

Lavavajillas de Grandes Producciones

F a g o r I n d u s t r i a l



Lavavajillas de Grandes Producciones



F a g o r I n d u s t r i a l

"En Fagor Industrial estamos tan seguros de
nuestro trabajo, y sobre todo de nuestras
máquinas, que las mostramos abiertamente"





50 AÑOS. MÁS DE 100 PAÍSES. LOS 5 CONTINENTES. ESTOS SON LOS NÚMEROS QUE RESUMEN NUESTRA HISTORIA.

Ser el número 1 en fabricación de maquinaria para hostelería. Es lo que perseguimos. Trabajando. Innovando en nuestras 4 áreas: cocción, lavado de vajilla, refrigeración y lavandería. Y especializándonos cada día más.

Llevar casi 50 años avanzando. Y formar parte de Mondragón Corporación Cooperativa (MCC): Uno de los grandes grupos europeos, con más de 70.000 empleados y una facturación superior a 10.000 millones de Euros. Todo ello nos obliga a seguir superándonos.

Y además, nuestra propia experiencia internacional de los últimos 30 años. Nuestra presencia en 100 países de los 5 continentes. Conseguir que nuestras ventas en el exterior representen un 48% del total. Y contar con sedes en Francia, Italia, Reino Unido, Alemania, Polonia, Turquía, Estados Unidos, México, Colombia, China y Australia. Todo ello nos empuja a seguir creciendo.



PONEMOS AL DESCUBIERTO EL SISTEMA DE LAVADO DE NUESTROS LAVAJILLAS. UNA
TÉCNICA TAN PRECISA NO DEBE PERMANECER OCULTA.



LAVADO DE VAJILLA

En el mundo de la restauración una vajilla impecable es la mejor carta de presentación. En Fagor Industrial lo sabemos. Por eso, no hemos parado hasta ofrecerle una extraordinaria línea de grandes máquinas de lavado de vajilla.

Máquinas fabricadas bajo una estricta filosofía de excelencia. En todo el proceso de producción. Desde la elección de los materiales, hasta el último detalle.

Siempre, con controles que garantizan su durabilidad, robustez, reducción de consumo y cuidado del medio ambiente.

Ahora, aquí se los presentamos. Son nuestros LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTILLOS y LAVAVAJILLAS DE CINTA. Máquinas de altos volúmenes de lavado en las que confiar con plena tranquilidad.

Máxima eficacia en el proceso de lavado:

- Construcción en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Aparatos que permiten obtener mayores producciones de lavado por acoplamiento de diferentes módulos: prelavado, lavado y doble aclarado.
- Modelos preparados para cesta normalizada de 500 x 500 mm
- Producciones de hasta 305 cestas/h.
- Modelos ECO provistos de generador de agua caliente a gas. De gran rapidez en la puesta a régimen, economizan energía y costes y están dotados de motobomba para el agua del aclarado.
- Elementos antisalpicaduras en la entrada de la máquina.
- Zona de preaclarado en todos los modelos y versiones.
- Panel de mandos y cuadro eléctrico integrados en el frontal de la máquina. Facilitan la manipulación y están diseñados para que no penetre el agua.
- Puertas compensadas que permiten un total acceso al interior de los diferentes módulos y de fácil accionamiento.
- Doble pared de aislamiento en la parte frontal de la máquina para rebajar el nivel sonoro.
- Cubas de prelavado y lavado con doble sistema de filtro; bandejas perforadas y filtro con rebosadero.
- Motobombas independientes para los brazos de lavado superiores e inferiores.
- Tanques de lavado y aclarado con ángulos redondeados que facilitan la limpieza.
- Doble filtro para hacer más eficiente el sistema de lavado.

- Desagüe con el posicionamiento idóneo para su correcta función.
- Cortinas interiores dobles que separan las diferentes zonas.
- Brazos de prelavado y lavado fácilmente extraíbles y desmontables para la limpieza.
- Ramas para el preaclarado y aclarado superiores e inferiores en acero inoxidable.
- Termostatos de lavado y aclarado regulables, ajustados a 60°C (lavado) y 90°C (aclarado).
- Indicadores para la temperatura correcta del lavado.
- Indicador ANALÓGICO de temperaturas de lavado y aclarado y posibilidad de utilizar o seleccionar DOS VELOCIDADES de trabajo.
- Micros electromagnéticos para el cierre de puertas y accionamiento de aclarado.
- Sistema economizador de detección de cestas, que suspende el funcionamiento en caso de no haber circulación en el interior.
- Módulos accesorios opcionales: para la condensación de vahos, para el secado final.
- Elemento recuperador de energía opcional que ahorra consumos en calentamiento y permite una mayor rapidez de recuperación.

Seguridad:

- Los lavavajillas de cinta disponen de **bloqueo de funcionamiento** a ambos extremos para evitar accidentes.
- Sistema de protección a la salida de bloqueo del sistema de arrastre.
- **Sistema de embrague** para evitar roturas en caso de enganche.
- **Limitador termostático** de seguridad en el calderín.



PRESENTARNOS TAL Y COMO SOMOS NOS HA HECHO MERECEDORES
DE LAS MÁS PRESTIGIOSAS CERTIFICACIONES DE CALIDAD.



Elegir un lavavajillas Fagor Industrial es olvidarse de problemas. Por algo en los cinco continentes confían en nosotros. Porque cumplimos con las normativas internacionales más estrictas. Así, somos merecedores del **CERTIFICADO ISO 9001:2000**, desde 1991. Esto avala nuestro avanzado proceso de diseño y nuestro exhaustivo control de la producción. Además, garantiza la exigencia de profesionalidad de nuestros empleados.

También disponemos del **IQNET**. La **INTERNATIONAL QUALITY CERTIFICATE** es una certificación reconocida a nivel mundial que establece estrictos estándares. Garantiza la calidad de los productos. Y vela para que se cumplan las normas ISO 9001.

Otra garantía de nuestra calidad es el material que empleamos. El acero inoxidable **AISI-304 (18/10)** garantiza el perfecto estado de nuestras máquinas a lo largo del tiempo.



LA MEJOR MANERA DE MOSTRAR LA SENCILLEZ DE NUESTROS LAVAVAJILLAS
ES QUE USTED LOS VEA.



LIMPIEZA Y COMODIDAD

Fácil empleo y rigurosa higiene. Así se caracterizan nuestros aparatos de lavado de vajilla.

Su diseño ofrece una perfecta **accesibilidad**:

- La entrada por la parte frontal facilita la reparación de los mismos.
- Los controles se encuentran fácilmente accesibles en la parte superior de la máquina, junto con los indicadores de temperatura.
- Fácil acceso a la conexión de entrada de agua, electricidad y desagües.
- Gran amplitud en las puertas de acceso a filtros y desagües.



Por otro lado, han sido ideados para que se puedan limpiar de manera sencilla e higiénica. Evitando toda clase de molestias.

Nuestros lavavajillas cuidan hasta el último detalle para ofrecer una impecable limpieza interna y externa.



Limpieza interna:

- Tanques de lavado con ángulos redondeados para evitar la deposición de suciedad.
- Doble filtro fácil de extraer para mantener el agua limpia durante más tiempo.
- Brazos de lavado en acero inoxidable fácilmente extraíbles para su limpieza.
- Base inclinada para facilitar el desagüe.
- Toberas para el segundo aclarado de acero inoxidable, fáciles de limpiar.

Limpieza externa:

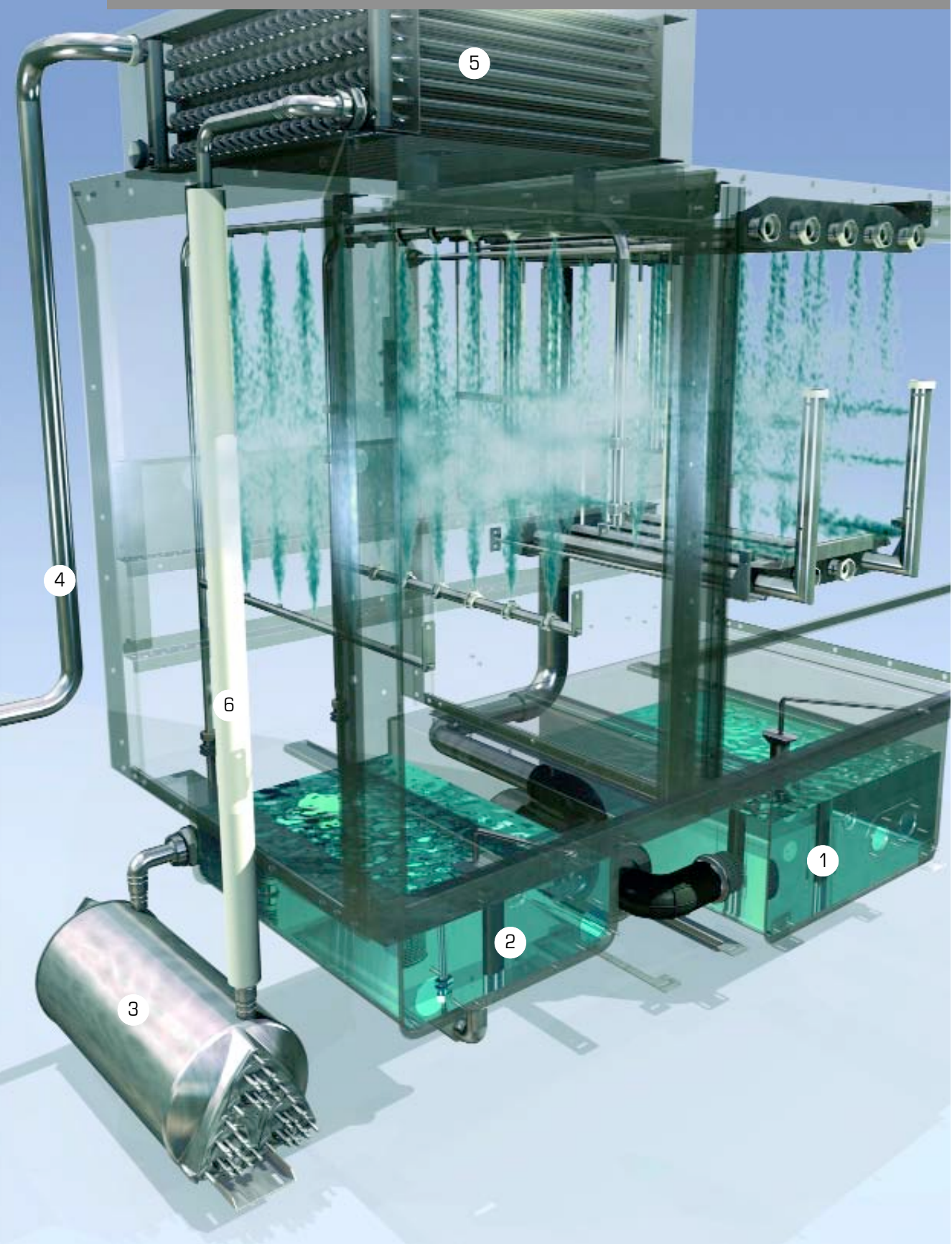
- En los lavavajillas Fagor Industrial no se ven soldaduras exteriores ni tornillos. Los micros de detección son magnéticos, sin necesidad de agujeros.
- Las máquinas reciben un pulido extrafino para evitar la adherencia de la suciedad y facilitar la limpieza.

PRECISIÓN Y PERFECCIÓN. VERLO PARA CREERLO.





SÓLO UN SISTEMA TAN INNOVADOR Y ECONÓMICO PODÍA CONSEGUIR
UN AHORRO INTELIGENTE.



Además de seguridad, accesibilidad y máxima eficacia, nuestros lavavajillas ofrecen un **ahorro inteligente**. Una reducción en el consumo energético. Un menor consumo de agua. Y un mayor cuidado del medio ambiente.

El recuperador de energía:

Nuestros lavavajillas admiten opcionalmente una unidad condensadora que absorbe el calor generado en el interior, incrementando la temperatura del agua entre 20 y 25°C **sin aumentar el consumo**. Así, el primer aclarado se realiza a una temperatura de 60°C-70°C. Y en el segundo, el agua tiene una temperatura de 80°C-90°C.

Este condensador opcional, situado encima del tren de lavavajillas, no supone una mayor longitud de la cinta, y consigue un mejor aclarado, a mayor temperatura, y con mayor higiene. Todo ello garantiza **un ahorro en el coste por plato en la factura eléctrica, y una notable reducción en el consumo de agua y aire acondicionado, debido al menor calentamiento del local**.

El nuevo sistema de doble aclarado:

Se trata de un innovador sistema que consiste en pasar el agua caliente del aclarado al proceso de lavado. Con esto se reduce el

gasto en agua, en electricidad, (al evitar calentar dos veces el agua), y en el consumo de detergente y abrillantador. Así se produce un doble aclarado, reduciendo el consumo de agua un 50%.

El ahorro ecológico:

Por otro lado, gracias a este ahorro inteligente, se produce una menor contaminación de la red de aguas desechables. Y una menor polución en aguas de drenaje.



LAVAVAJILLAS CON RECUPERADOR DE ENERGÍA (OPCIONAL)

EXPLICACIÓN DEL PROCESO

1. *Cuba de lavado.*
2. *Cuba de aclarado.*
3. *Calderín.*
4. *Entrada al circuito independiente de agua del recuperador de energía.*
Agua fría.
5. *Recuperador de energía.*
6. *Agua calentada en el recuperador de energía.*

¿UN MODELO ELÉCTRICO O DE GAS? SEA CUAL SEA SU DECISIÓN, TIENE MUCHO DONDE ELEGIR.

Los nuevos lavavajillas de arrastre de cestillo y de cinta solucionan a la perfección el lavado de 2.000 a 6.000 platos/hora. Sean eléctricos o a gas.

El uso del gas es una exclusiva de Fagor Industrial pensada para economizar la energía. Ayudando a ahorrar en el coste por plato. Y ofreciendo rapidez en la puesta a régimen.

Los modelos a gas posibilitan un ahorro energético del 80% frente a sus equivalentes eléctricos. Su sistema de encendido es por ionización y válvula electromagnética, evitando la llama piloto y ganando en seguridad. Cuentan con un generador con doble pared que aumenta el aislamiento térmico, reduciendo las pérdidas de calor. Al igual que en los modelos eléctricos, disponen de detectores que desconectan el sistema en caso de ausencia de cestas de lavado. Y además, cuidan del medio ambiente, reduciendo la contaminación atmosférica de los gases invernadero.

ARRASTRE



FI-460 CON CONDENSADOR DE VAHOS CV Y TÚNEL DE SECADO TS



ECO-370 I CON MESA DE PRELAVADO, CON CONDENSADOR DE VAHOS CV A LA ENTRADA, TÚNEL DE SECADO TS A LA SALIDA Y MESA DE RODILLOS

AMPLITUD DE GAMA

CINTA



FI-2700 CON TÚNEL DE SECADO



FI-4000 CON TÚNEL DE SECADO



FI-6000 CON TÚNEL DE SECADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

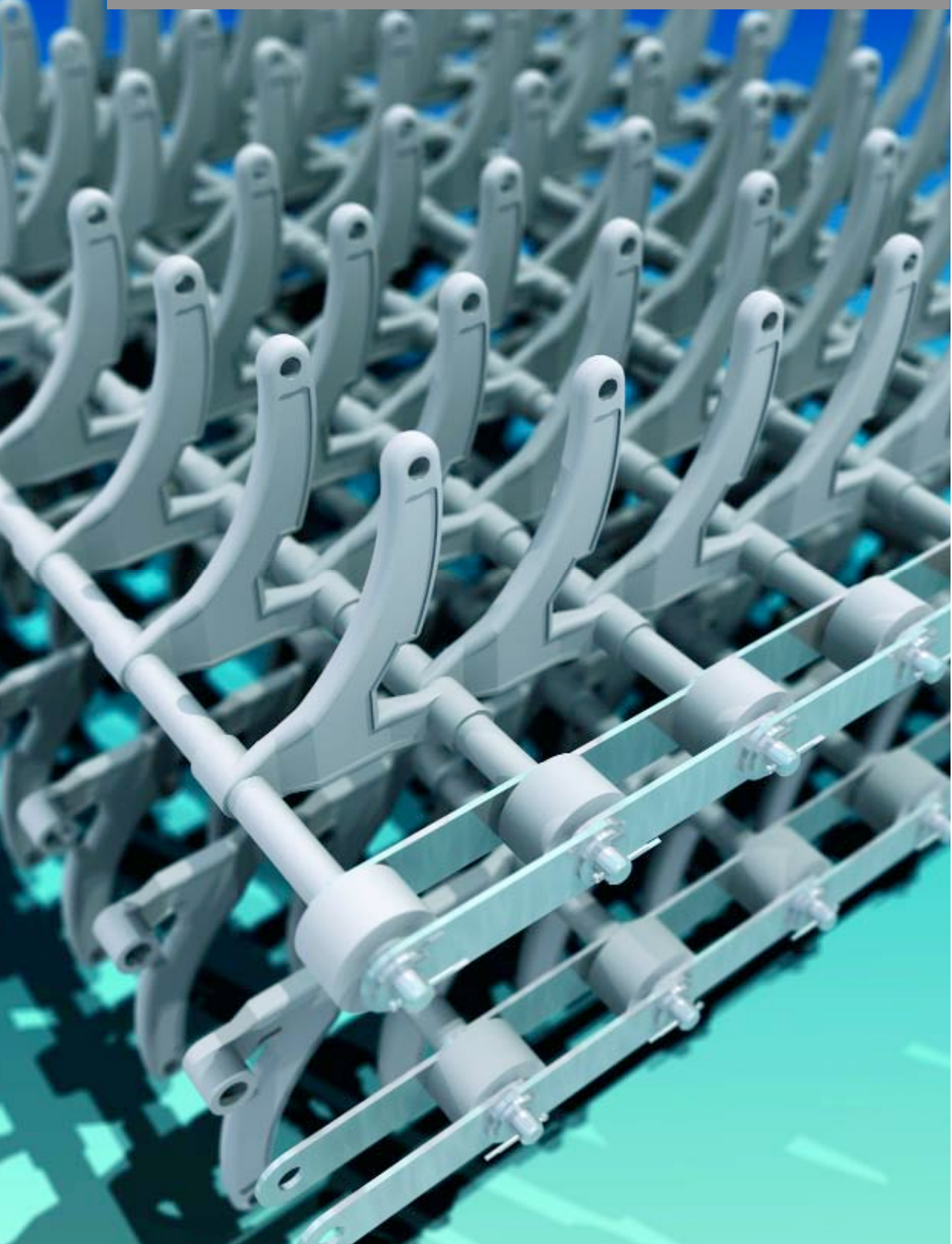


LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE MODULAR



Modelo	Cestas/h		Consumo agua l/h	Potencia eléctrica	Dimensiones mm
	1ª Vel.	2ª Vel.			
FI-280	103	155	360	46,2	1.750x780x1.580
FI-370	136	205	360	47,4	2.350x780x1.580
FI-460	170	255	450	55,9	2.650x780x1.580
FI-550	203	305	450	63,1	3.250x780x1.580
ECO-280	103	155	360	19,2	1.750x780x1.580
ECO-370	136	205	360	20,4	2.350x780x1.580
ECO-460	170	255	450	21,4	2.650x780x1.580
ECO-550	203	305	450	31,6	3.250x780x1.580

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CINTA



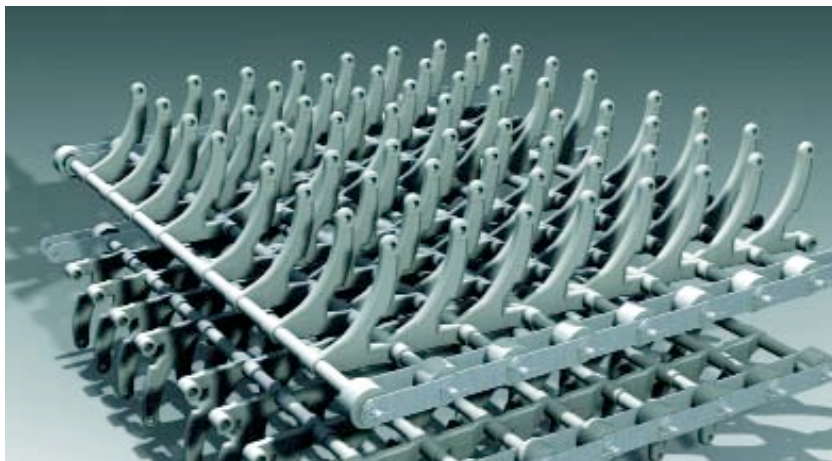
Modelo	Cestas/h		Consumo agua l/h	Potencia eléctrica	Dimensiones mm
	1ª Vel.	2ª Vel.			
FI-2700	1.800	2.700	360	65,4	4.780x900x1.650
FI-4000	2.667	4.000	360	68,0	5.680x900x1.650
FI-6000	4.000	6.000	480	82,6	6.580x900x1.650
ECO-2700	1.800	2.700	360	30,9	4.780x900x1.650
ECO-4000	2.667	4.000	360	33,5	5.680x900x1.650
ECO-6000	4.000	6.000	480	48,1	6.580x900x1.650

CON ESTOS ACCESORIOS CONSEGUIR EL LAVAVAJILLAS A MEDIDA
ES MUCHO MÁS FÁCIL.



ACCESORIOS

En Fagor Industrial tenemos una amplia gama de elementos opcionales para que cada cliente personalice sus lavavajillas, adaptándolos a sus gustos y preferencias.



ELEMENTOS OPCIONALES – Lavavajillas de arrastre

TÚNEL DE SECADO TS
TÚNEL DE SECADO EXTRA TSE
CONDENSADOR DE VAHOS CV
MÓDULO ANTISALPICADURAS ENTRADA
MÓDULO ANTISALPICADURAS SALIDA
RECUPERADOR DE ENERGÍA
KIT DUCHA PARA LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE

ELEMENTOS DE ENTRADA / SALIDA

CURVA AUTOMATIZADA 180°
CURVA AUTOMATIZADA 90°
ELEMENTO LINEAL DE TRANSPORTE A RODILLOS
CURVA 90° A RODILLOS
CURVA 180° A RODILLOS
CARGADORES DE CESTAS EN ÁNGULO
MESAS DE PRELAVADO



ELEMENTOS OPCIONALES – Lavavajillas de cinta

TÚNEL DE SECADO TS-C
CONDENSADOR DE VAHOS CV-C
RECUPERADOR DE ENERGÍA RE-C
ELEMENTO ANTISALPICADURAS
KIT CALDERÍN DE POTENCIA EXTRA
ELECTROBOMBA DE PRESIÓN

CINTA ESTÁNDAR
CINTA PARA MENAJE
CINTA PARA CONTENEDORES ISOTÉRMICOS



FAGOR INDUSTRIAL

Bº Sancholopetegi, 22
Apto. 17
20560 OÑATI (GIPUZKOA)
TEL. (34) 943 71 80 30
FAX (34) 943 71 81 81
www.fagorindustrial.com



Lavado de Vajilla



F a g o r I n d u s t r i a l



F A G O R I N D U S T R I A L

Santxolopetegi Auzoa, 22
17 Posta Kutxa
20560 OÑATI (GIPUZKOA)
ESPAÑA

TEL. (34) 943 71 80 30
FAX (34) 943 71 81 81
www.fagorindustrial.com



Lavado de Vajilla



F a g o r I n d u s t r i a l



Fagor Industrial nació en **1960** como un departamento más de lo que hoy se conoce como Fagor Electrodomésticos. En 1974 se creó Fagor Industrial Sociedad Cooperativa, independizándose de la matriz y trasladándose de Mondragón a Oñati, donde nuestra sede central permanece en la actualidad.

En estos momentos somos una de las empresas europeas más destacadas dentro de los fabricantes de gamas completas para hostelería, incluyendo aparatos de **cocción, lavado de vajilla, lavandería profesional, frío comercial y hornos combinados vapor-convección**.

En la actualidad, en Fagor Industrial contamos con **10 plantas de fabricación** propias distribuidas entre España (5), Francia, Italia, Polonia, Turquía y México. Además de **35 oficinas** de venta propias repartidas en 17 países y distribuidores oficiales en otros **85 países** de los 5 continentes.



El **Grupo MCC**, corporación cooperativa a la que pertenece Fagor Industrial, es el primer grupo empresarial del País Vasco y el séptimo de España. Está formado por **260 empresas**, muchas de ellas líderes en sus respectivos sectores, con cerca de **80.000 empleados**.

Entre los **valores** que desde sus orígenes diferencian a las cooperativas de MCC de empresas con otras formas legales, destacan, además de la innovación constante y la orientación al cliente, la responsabilidad social y el respeto al medio ambiente, la creación de empleo digno y la participación de los socios trabajadores en los resultados y gestión de la cooperativa.

El Grupo MCC alcanzó en 2005 un volumen de ventas de 11.859 millones de euros, habiendo pasado de 28.000 empleados en 1995 a 78.500 en tan sólo 10 años.



GAMA LAVADO DE VAJILLA



En la gama de Lavado de Vajilla, Fagor Industrial produce desde pequeños lavavasos para bares, cafeterías o pequeños restaurantes, hasta lavavajillas de grandes producciones con capacidades de hasta 6000 platos/hora.

A continuación le presentamos nuestra oferta de **lavavasos**, **lavavajillas de apertura frontal**, **lavavajillas de capota** y **lavavajillas compactos**, así como las series *Clinic Line* y *ECO*, y todos los **accesorios** disponibles para los lavavajillas con producciones de **hasta 2.000 platos/hora**.

En todos los casos, nuestros equipamientos están pensados para mejorar la higiene: en el exterior, con un pulido extrafino y sin aristas vivas y en el interior con ángulos redondeados, evitando los núcleos de suciedad, eliminando olores, garantizando el vaciado total del tanque y asegurando el buen filtrado de los desperdicios.

Y si su empresa desea aparatos de productividad superior no dude en solicitarnos el catálogo correspondiente.

LAVAVASOS

Los lavavasos Fagor se presentan en tres modelos diferentes para ajustarse a distintas capacidades y a tamaños variables de vajilla y cubertería. Reconocidos por su óptimo rendimiento y funcionalidad, todos ellos cuentan con las siguientes características:

- Construcción en acero inoxidable AISI-304
- Cuba redondeada y con fondo inclinado para facilitar la limpieza y el desagüe
- Resistencias blindadas de acero inoxidable tanto en la cuba como en el calderín de aclarado
- Control termostático de las temperaturas: lavado a 60°C y aclarado a 90°C
- Termostato de seguridad (modelos LVC-15 y LVC-21)
- Termostato del calderín regulable
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior
- Tiempo de aclarado en frío regulable por el usuario, en los modelos con aclarado en frío (modelos LVC-15 y LVC-21)
- Tiempo de lavado regulable por el usuario



LVC-12



LVC-15



LVC-21

OPCIONES	DISPONIBLES PARA MODELOS
D Descalcificador incorporado con programa de regeneración automática	LVC-15 LVC-21
AR Válvula antirretorno incorporada	LVC-21
B Motobomba de desagüe con programa de desagüe total. Ciclo fijo de lavado de 2 minutos	LVC-21

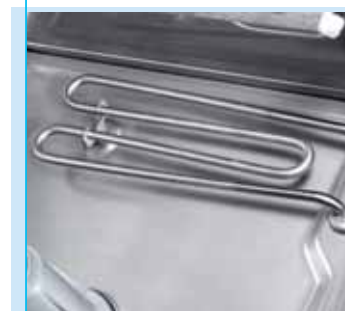
MODELO	Platos/h Ø. 19cm	Platos/h Ø. 27cm	Piezas/h	Capacidad de la cuba (l.)	Potencia cuba de lavado (kW)	Cestillo (mm)	Consumo de agua (l./ciclo)	Potencia calderín de aclarado (kW)	Duración del ciclo (seg)	Potencia motobomba (kW)	Potencia máxima (kW)	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)
LVC-12	300		1.200	11	1	350x350x110	2	2,4	Regulable 120"	0,29	2,6	430	475	650
LVC-15	300		1.500	11	2	350x350x110	2	2,4	Regulable 120"	0,29	2,6	430	475	650
LVC-15 D	300		1.500	11	2	350x350x110	2	2,4	Regulable 120"	0,29	2,6	430	475	650
LVC-21	360		2.100	15	2	400x400x140	2,5	2,8	Regulable 120"	0,29	3,1	470	520	720
LVC-21 B	360	300	2.100	15	2	400x400x140	2,5	2,8	Fijo 120"	0,29	3,1	470	520	720
LVC-21 D	360	300	2.100	15	2	400x400x140	2,5	2,8	Regulable 120"	0,29	3,1	470	520	720
LVC-21 AR	360	300	2.100	15	2	400x400x140	2,5	2,8	Regulable 120"	0,29	3,1	470	520	720



Nuevo filtrado aún más exhaustivo: La altura del filtro ha sido elevada un 30% para no dejar pasar nada, ni al desagüe ni a la bomba. Además, el desagüe va hasta fuera de la máquina, facilitando la limpieza.



Lavado con dos brazos, inferior y superior, en todos los modelos.

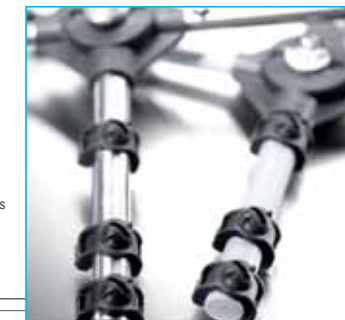


Resistencia dentro de la cuba (además de en el calderín), calienta el agua directamente en el interior.



Todos los lavavasos vienen dotados de al menos dos cestillos cuadrados y cubilete para cubiertos.

Panel frontal extraíble fácilmente.



Detalle de las diferentes ramas de aclarado

LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL

Lavavajillas de apertura clásica, con numerosas opciones a elegir, más comodidad y avanzadas prestaciones, como el doble sistema de filtrado, de serie en todos los modelos a partir del FI-48. Además, en todos los casos, el Kit de dosificación de detergente es fácilmente añadible.

Principales características:

- Construcción en acero inoxidable AISI-304
- Cuba redondeada y con fondo inclinado para facilitar la limpieza y el desagüe
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado
- Calderín para el aclarado con resistencias blindadas de acero inoxidable
- Control termostático de las temperaturas: lavado a 60°C y aclarado a 90°C
- Termostato de seguridad
- Termostato del calderín regulable
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior
- Micro de seguridad y tirantes de sujeción lateral en la puerta
- Cuba de 25 litros de capacidad
- Dos programas de lavado fijo en los modelos FI-48 y FI-64. En el caso del modelo FI-30, tiempo de lavado regulable por el usuario de cero a 4 minutos

OPCIONES		DISPONIBLES PARA MODELOS
D	Descalcificador incorporado con programa de regeneración automática	FI-48 FI-64
AR	Válvula antirretorno incorporada	FI-48 FI-64
B	Motobomba de desagüe con programa para vaciado total de la cuba de lavado.	FI-48 FI-64
ARB	Con motobomba desagüe y válvula antirretorno	FI-48 FI-64
DD	Opción de dosificador de detergente	FI-48 FI-64

MODELO	Platos/h Ø. 19 cm	Platos/h Ø. 32 cm	Piezas/h	Capacidad de la cuba (l.)	Potencia cuba de lavado (kW)	Consumo de agua (l./ciclo)	Potencia calderín de aclarado (kW)	Duración del ciclo (seg)	Potencia motobomba (kW)	Potencia máxima (kW)	DIMENSIONES		
											Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)
FI-30	360	220	360	25	2,8	2,7	2,8	Regulable 240"	0,59	3,45	600	600	820
FI-48	540	330	540	25	2,8	2,7	2,8	120" - 180"	0,59	3,45	600	600	820
FI-48 B	540	330	540	25	2,8	2,7	2,8	120" - 180"	0,59	3,52	600	600	820
FI-48 D	540	330	540	25	2,8	2,7	2,8	120" - 180"	0,59	3,45	600	600	820
FI-48 AR	540	330	540	25	2,8	2,7	2,8	120" - 180"	0,59	3,45	600	600	820
FI-64	720	440	720	25	2,8	2,7	6	90" - 180"	0,59	6,65	600	600	820
FI-64 B	720	440	720	25	2,8	2,7	6	90" - 180"	0,59	6,72	600	600	820
FI-64 AR	720	440	720	25	2,8	2,7	6	90" - 180"	0,59	6,65	600	600	820
FI-72	720	440	720	25	2,8	2,7	6	90" - 180"	0,59	6,65	600	600	1200



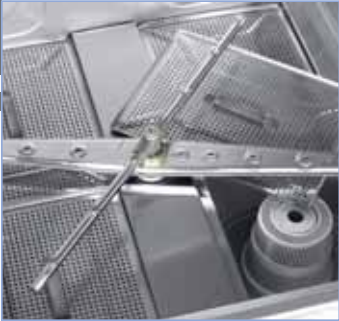
FI-30



FI-48
sobre peana



FI-64



Sistema de doble filtrado (bandejas + filtro dentro de la cuba) en los modelos FI-48 y FI-64.



Peanas soporte para todos los modelos, con capacidad para 3 cestas.

Asimismo, entre los lavavajillas de apertura frontal se encuentran también los FI-72, especiales para lavar bandejas, con mueble de mayor altura y puerta más amplia. Además de las características del resto de lavavajillas de apertura frontal, incorporan dos termómetros (para las temperaturas del agua de lavado y aclarado). Los FI-72 tienen capacidad para bandejas de autoservicio de 46 cm de largo o para platos de Ø 42 cm.



FI-72



Kit de dosificación de detergente fácilmente añadible en todos los modelos.



Capacidad para platos de Ø 32cm y cestas de 500 x 500 mm.



FI-30: Detalle del sistema de lavado y aclarado.



FI-48 y FI-64: Detalle del sistema de lavado y aclarado.

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

Nuestros Lavavajillas de capota eléctricos destacan por su potencia, y por otros aspectos prácticos como la instalación para dosificación de detergente, o el acceso directo desde la parte frontal del lavavajillas a los muelles y al árbol de lavado de la capota, sin necesidad de desmontar paneles traseros.



FI-80



FI-100
FI-120

Características principales:

- Construcción en acero inoxidable AISI-304
- Cuba redondeada y con fondo inclinado para facilitar la limpieza y el desagüe
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado, de gran potencia
- Calderín para el aclarado con resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Bandejas filtro en la cuba de lavado
- Filtro interior en el desagüe
- Control termostático de las temperaturas: lavado a 60°C y aclarado a 90°C
- Indicadores de calentamiento o temperatura, según modelos.
- Termostato de seguridad tanto para el lavado y como para el aclarado
- Dosificador de abrillantador incorporado
- Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior, con dos motobombas independientes en los modelos FI-100 y FI-120
- Micro magnético de seguridad de apertura de la capota.
- Patas regulables en altura.
- Panel extraíble por la parte frontal, que facilita el acceso a los muelles de elevación de la capota y al árbol de lavado.

OPCIONES	DISPONIBLES PARA MODELOS
B Motobomba de desagüe con programa para vaciado total de la cuba de lavado	FI-100 FI-120
AR Válvula antirretorno incorporada	FI-80 FI-100 FI-120

MODELO	Platos/h Ø. 19 cm	Platos/h Ø. 32 cm	Piezas/h	Capacidad de la cuba (l.)	Potencia cuba de lavado (kW)	Consumo de agua (l./ciclo)	Potencia calderín de aclarado (kW)	Duración del ciclo (seg)	Potencia motobomba (kW)	Potencia máxima (kW)	DIMENSIONES		
											Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)
FI-80	800	440	800	45	4,5	3	6	90°-180°	0,59	11,1	675	675	1.400
FI-80 AR	800	440	800	45	4,5	3	6	90°-180°	0,59	11,1	675	675	1.400
FI-100	900	528	900	45	4,5	3	9	55°-75°-120°-Continuo	1,18	14,7	675	675	1.400
FI-100 B	900	528	900	45	4,5	3	9	55°-75°-120°-Continuo	1,18	14,7	675	675	1.400
FI-100 AR	900	528	900	45	4,5	3	9	55°-75°-120°-Continuo	1,18	14,7	675	675	1.400
FI-120	1.200	660	1200	45	4,5	3	12	55°-75°-120°-Continuo	1,18	17,7	675	675	1.400
FI-120 B	1.200	660	1200	45	4,5	3	12	55°-75°-120°-Continuo	1,18	17,7	675	675	1.400
FI-120 AR	1.200	660	1200	45	4,5	3	12	55°-75°-120°-Continuo	1,18	17,7	675	675	1.400

Capota fácilmente elevable y autocompensada.



FI-80: Detalle del sistema de lavado y aclarado.



FI-100 y FI-120: Detalle del sistema de lavado y aclarado.



LAVAVAJILLAS COMPACTOS

Estos pequeños gigantes tienen capacidad para lavar entre 1600 y 2000 platos hora, posibilidad de incorporar túnel de secado y condensador de vahos y una gran variedad de mesas de entrada y salida a elegir, lo que les confiere una enorme capacidad de lavado de excelente calidad, en una superficie mínima.

Características principales:

- Construcción en acero inoxidable AISI-304
- Cuba de lavado de 50 litros
- Bandejas filtro incorporadas
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado, de 9 kW de potencia.
- Calderín para el aclarado con resistencias blindadas de acero inoxidable (27 kW).
- Control termostático de las temperaturas: lavado a 60°C y aclarado a 90°C
- Termómetros para la temperatura del agua de lavado y aclarado
- Termostato de seguridad
- Micros magnéticos para lavado, aclarado y apertura de puerta.
- 2 motobombas de 600 W para brazos de lavado superior e inferior



FI-160
FI-200



OPCIONES		DISPONIBLES PARA MODELOS	
H	Calderín con potencia de 34,5 kW en lugar de 27 kW	FI-200	

MODELO	LAVADO					ACLARADO					DIMENSIONES			
	1ª Velocidad (cestas/h)	2ª Velocidad (cestas/h)	Capacidad de la cuba (L)	Potencia Bombas (kW)	Potencia Calentamiento (kW)	Consumo de agua (L/ciclo)	Capacidad del Calderín (L)	Cuba GA-40 (L)	Potencia Aclarado (kW)	Potencia Motopreductor (kW)	Potencia Máxima (kW)	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)
FI-160	90	-	50	1,18	9	450	25	40	27	0,12	37,5	1430	780	1.580
FI-200	85	110	50	1,18	9	450	25	40	27	0,18	37,5	1.430	780	1.580
FI-200 H	100	150	50	1,18	9	450	25	40	34,5	0,18	47,1	1.430	780	1.580



Módulo antisalpicaduras en la entrada, de serie en todos los modelos.



Cortinas dobles en la entrada y salida, y separadores de las zonas interiores.



Sistema economizador de energía que detiene el funcionamiento en caso de no detectar el paso de cestas.



Composición de un tren de arrastre compacto en un espacio reducido.

LAVAVAJILLAS ECO

Los lavavajillas de capota de mayor capacidad (FI-120), así como todos los compactos (FI-160, FI-200 y FI-200 H) están disponibles también en su versión a gas. Son los modelos ECO, denominados así por sus ventajas Económicas y Ecológicas. Vienen provistos de un generador exterior a gas, para el agua caliente, que aporta numerosos beneficios:

Ahorro: hasta un 80 % de ahorro.

Ecología: Reducción de emisión de residuos contaminantes hasta un 100%.

Rapidez: El tiempo de puesta en régimen se reduce en un 40%.

Versatilidad: Multigas: natural, butano, propano...



El ahorro que supone un lavavajillas ECO le permite amortizar su inversión en un plazo inferior a 3 años.



ECO-120

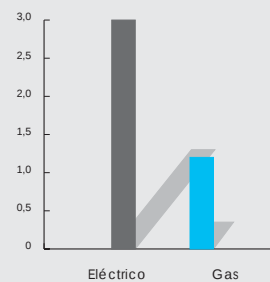
MODELO	Platos/h Ø. 19 cm	Platos/h Ø. 32 cm	Piezas/h	Capacidad de la cuba (l.)	Potencia cuba de lavado (kW)	Consumo de agua (l./ciclo)	Potencia GA-20 (Kcal)	Duración del ciclo (seg)	Potencia motobomba (kW)	Potencia máxima (kW)	DIMENSIONES		
											Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)
ECO-120	1.200	660	1.200	45	2,8	3	20.000	55"-75"-120"-Continuo	1,18	5,8	675	675	1.400
ECO-120 B	1.200	660	1.200	45	2,8	3	20.000	55"-75"-120"-Continuo	1,18	5,8	675	675	1.400

MODELO	LAVADO			ACLARADO								DIMENSIONES		
	1ª Velocidad (cestas/h)	2ª Velocidad (cestas/h)	Capacidad de la cuba (l.)	Potencia Bombas (kW)	Potencia Calentamiento (kW)	Consumo de agua (l./ciclo)	Cuba GA-40 (l.)	Potencia Aclarado (a Gas) (Kcal)	Potencia Motobomba (kW)	Potencia Motopreductor (kW)	Potencia Máxima (kW)			
ECO-160	90	-	50	1,18	27	400	40	40.000	0,26	0,12	10,7	1.430	780	1.580
ECO-200	85	110	50	1,18	27	400	40	40.000	0,26	0,18	10,7	1.430	780	1.580
ECO-200 H	100	150	50	1,18	34,5	400	40	40.000	0,26	0,18	10,7	1.430	780	1.580

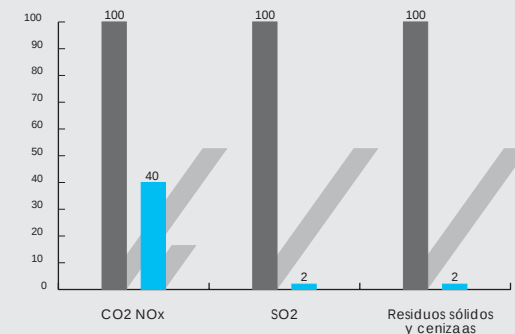
Generadores para ECO-120	Producción (litros/h)	Potencia a gas kcal/h	Largo (mm)	DIMENSIONES Fondo (mm)	Alto (con chimenea) (mm)	Alto (sin chimenea) (mm)
GA-20	20	20.000	550	585	2.000	715
GA-20 D	20	20.000	500	585	2.000	715
GA-40	40	40.000	687	585	2.000	715
GA-40 D	40	40.000	687	585	2.000	715

MENOR CONSUMO DE ENERGÍA

Por cada terma (unidad de energía térmica útil) se consumen 3 unidades de energía primaria (electricidad) y por el contrario sólo 1,25 unidades de energía primaria (gas).



REDUCCIÓN DE EMISIÓN DE RESIDUOS CONTAMINANTES



■ Eléctrico
■ Gas

Los lavavajillas FI-48, FI-64 y FI-120 disponen de una versión especialmente pensada para ambientes muy exigentes donde la higiene sea una de las principales prioridades. Para estos lugares Fagor ha creado la versión HY, también llamada "Clinic Line" provista de un sistema que asegura que la temperatura de aclarado no baje de 83°C en ningún momento.



FI-48 HY



FI-64 HY



FI-120 HY

Sus principales características añadidas son las siguientes:

- Bomba de aclarado independiente, que garantiza una correcta presión de aclarado, bloqueando la entrada de agua en la red, durante el mismo.
- Sistema "Termostop": no empieza a aclarar hasta que el agua alcanza 83°C.
- Sistema de "salto de agua" (break-tank), de aseguramiento de no retorno del agua al circuito de lavado.
- Termómetros analógicos para lectura de las temperatura de lavado y aclarado.
- Doble dosificador (detergente + abrillantador).

Tenemos una amplia gama de **mesas, fregaderos, peanas y cestas** disponibles para nuestros modelos de lavavajillas.

Lavavajillas de Apertura Frontal

Los lavavajillas de apertura frontal se pueden colocar sobre una peana creada específicamente para ellos, o bajo un fregadero bajomostrador con un alojamiento especial para los mismos.



Mesas para Lavavajillas de Capota

Disponemos de modelos de mesas lisas, con y sin estante inferior (para alojamiento de generador ECO); modelos con fregadero, con orificio para desbarasado o con ambos y modelos con guías para cestas. Todos los modelos con fregadero vienen con grifo de ducha flexible incorporado.

Mesas y Elementos para Lavavajillas Compactos

En el caso de los compactos existen múltiples soluciones que permiten equipar a estos lavavajillas con mesas automatizadas o a rodillos, mesas en ángulo a 90°C o 180°C, , cargadores de cestas rectos o en ángulo, mesas de prelavado lisas, con fregadero, con orificio para desbarasado o con ambos (todos los modelos con fregadero incorporan además grifo ducha flexible), curvas automatizadas de salida y elementos de transporte a rodillos.



MODELO	Platos/h Ø. 19 cm	Platos/h Ø. 32 cm	Piezas/h	Capacidad de la cuba (l.)	Potencia cuba de lavado (kW)	Consumo de agua (l./ciclo)	Potencia calderín de aclarado (kW)	Duración del ciclo (seg)	Potencia motobomba (kW)	Potencia máxima (kW)	DIMENSIONES Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)
FI-48 HY	540	330	540	25	2,8	2,7	2,8	120"-180"	0,59	3,52	600	600	820
FI-64 HY	720	440	720	25	2,8	2,7	6	90"-180"	0,59	6,72	600	600	820
FI-120 HY	1.200	660	1.200	25	4,5	3	12	55"-75"-120"-Continuo	1,18	17,7	675	675	1.400