

Técnica y experiencia

Colged produce y distribuye lavavajillas industriales desde hace cuarenta años. Una empresa de fuertes raíces proyectada hacia el futuro. Primer grupo mundial por cantidad de unidades producidas, Colged invierte grandes cantidades de recursos en la investigación y en el desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas al lavado industrial de vasos y de vajillas. En el corazón de la Toscana, a pocos kilómetros de Florencia, surge el nuevo complejo fabril de Colged, inaugurado en septiembre de 2005, donde se encuentran los laboratorios de investigación y desarrollo y el ultra moderno establecimiento productivo donde, con sistemas y tecnología de producción avanzada, las mujeres y los hombres de Colged realizan con pasión productos de gran calidad con características únicas.

Innovación útil

Esta es la esencia de la marca Colged. Fabricar productos que estén a la vanguardia del sector, empleando las más modernas tecnologías, obteniendo como resultado unas máquinas que proporcionen las máximas satisfacciones a los utilizadores, haciendo del lavado de la vajilla, un trabajo cada vez menos duro, y más económico, rentable y satisfactorio. Siempre garantizando una economía en la gestión de recursos y respetando el medio ambiente. Esta es la contribución de Colged para un futuro mejor.



Los datos registrados en la presente documentación, en particular aquellos que hacen mención al consumo, han de entenderse como relativos por haber sido obtenidos con una máquina que funciona en condiciones ideales, por lo que pueden sufrir variación dependiendo de las diferentes condiciones de instalación y trabajo de la máquina.

Colged

Fue a partir del año 2007 cuando Colged decidió instalarse en España para poder ofrecer al mercado no solo sus propios productos, sino, y sobretodo, su particular forma de trabajo y la experiencia del mayor fabricante de máquinas de lavado de vajillas de Europa. Adquirir un lavavajillas Colged, no es sólo ser propietario de un magnífico producto, sino también entrar a formar parte de un sistema, de una forma distinta y original de entender el lavado de la vajilla. El progreso significa menos trabajo, más tiempo libre, menores gastos y mayor atención a nuestro medio ambiente. Para ofrecer a sus propios clientes un servicio impecable, Colged actúa en el mercado exclusivamente a través de una red de revendedores seleccionados y cualificados, a los cuales se les dan cursos de formación y se les actualiza continuamente para que esta actividad sea de soporte para los usuarios a la hora de elegir un lavavajillas nuevo y en sus necesidades futuras. Para Colged, los revendedores no son simples intermediarios comerciales sino verdaderos partners, importantes y escuchados, los cuales tienen el deber de representar de la mejor manera el nombre de la empresa y que deben encontrar en Colged el partner ideal para aumentar sus negocios y sus ganancias.

La actividad del servicio de post venta está apoyada por una división especial de la empresa, Eurotec Service cuya actividad es la de distribuir las piezas de recambio de los productos Colged de forma rápida, eficiente y con costes absolutamente competitivos. La calidad de los productos y del servicio Colged está confirmada por el sistema de gestión de calidad ISO 9001:2008 y el sistema de gestión ambiental ISO 14001:2004 que la empresa consiguió hace ya muchos años.



Interfaz SmartScreen

Fácil de usar, completa y fiable, incluye cuatro botones táctiles y una amplia pantalla de cristal líquido en color, retroiluminada. A diferencia de los otros lavavajillas del mercado, para indicar el estado de la máquina y el avance del ciclo de lavado no cambia el color de un botón sino el toda la pantalla; de esta manera, el operador se mantiene siempre informado, incluso estando lejos. Además de visualizar los parámetros de funcionamiento, como la temperatura de la cuba y la del calderín o el número de ciclos efectuados, se muestran las indicaciones proporcionadas por el sistema de diagnóstico automático.



Programas

Asegura una gran versatilidad operativa y es muy fácil de usar gracias a sus diferentes programas especializados que permiten lavar una amplia variedad de objetos, desde vasos delicados hasta platos y ollas.

Hay tres programas estándares: **ProSpeed**, **ProFessional** y **ProTemp**; además, el usuario puede elegir otros de la lista de programas especiales. El programa seleccionado se puede cambiar en cualquier momento.

Estándares

 **ProSpeed**
Para vajilla poco sucia, programa corto.

 **ProFessional**
Para vajilla sucia, programa medio.

 **ProTemp**
Para vajilla muy sucia, programa largo.

DRAIN **ProDrain**
Ciclo de vaciado.

CLEAN **ProClean** (autolimpieza)
Sirve para lavar la cámara de lavado y el circuito hidráulico y para vaciar la cuba y el calderín (un 80 % de su contenido).

Especiales

 **ProEco**
Programa con consumo de energía reducido que realiza un lavado con temperaturas y consumos de agua inferiores a los de los programas de lavado normales; el buen resultado de lavado se obtiene mediante una prolongada acción mecánica de lavado.

 **ProNew**
Se recomienda cuando se necesita realizar los lavados cambiando completamente el agua de la cuba, es decir, cuando hay que lavar varias veces la vajilla por estar muy sucia y grasienta. El cambio completo del agua de la cuba alarga la duración del ciclo.

 **ProLong** (largo)
Se trata de un ciclo prolongado con un tiempo variable en función del modelo. La duración del ciclo puede modificarse según se desee pulsando, durante el lavado, el botón START, que interrumpe el lavado y activa la fase de aclarado.

 **ProGlass** (vasos)
Programa de lavado de vasos para lavavajillas. Es adecuado para lavar vasos de cualquier forma y tipo. Realiza un lavado con bajas temperaturas de aclarado (requiere un tiempo de secado prolongado).

 **ProCold**
Programa específico para efectuar el aclarado con agua fría, después de realizar el aclarado con agua caliente.

 **ProActive**
El programa Intensive está indicado para vajilla muy sucia o con suciedad muy pegada. El programa efectúa dos lavados y dos aclarados.

 **ProSteel** (cubiertos)
El programa de lavado de cubiertos es adecuado para tenedores, cucharas, cuchillos y, en general, para todo tipo de cubiertos. Este programa de lavado dura más que los otros.

 **ProSan** (desinfectante)
Se recomienda cuando se necesita un lavado que asegure la desinfección de la vajilla. Este programa controla la temperatura y el tiempo de lavado y determina la constante A0. El programa termina cuando el parámetro A0 es igual a 30. La duración varía, siendo de unos 20 minutos, y la temperatura de lavado alcanza los 70 °C.

 **ProPlates**
Ciclo específico para platos, el aclarado se reduce un 17% pero la temperatura de aclarado se lleva al nivel óptimo de 78 °C.

Interfaz ProScreen

Fácil de usar, completa y fiable, incluye cuatro botones táctiles y una pantalla de LED de 4 caracteres más dos barras indicadoras laterales.

Gracias a la adecuada combinación de colores y de signos gráficos es posible identificar fácilmente el estado del lavavajillas y el avance del ciclo de lavado. Además de visualizar los parámetros de funcionamiento, como la temperatura de la cuba y la del calderín o el número de ciclos efectuados, se muestran las indicaciones proporcionadas por el sistema de diagnóstico automático.

La información se proporciona mediante códigos y textos o bien con colores e indicadores gráficos. El usuario puede regular la temperatura de la cuba y del calderín o dosificar el detergente y el abrillantador mientras que la configuración de los parámetros de funcionamiento corre a cargo de nuestros técnicos especializados.



Programas

Asegura una gran versatilidad operativa y es muy fácil de usar gracias a sus diferentes programas especializados que permiten lavar una amplia variedad de objetos, desde vasos delicados hasta platos y ollas.

Hay tres programas estándares (ProSpeed, ProFessional y ProTemp) y, además, el usuario puede elegir otros de la lista de programas especiales; el programa seleccionado se puede cambiar en cualquier momento.

Estándares

Pr 1 **ProSpeed**
Para vajilla poco sucia, programa corto.

Pr 2 **ProFessional**
Para vajilla sucia, programa medio.

Pr 3 **ProTemp**
Para vajilla muy sucia, programa largo.

dr **ProDrain**
Ciclo de vaciado.

CLE **ProClean**
Ciclo de descarga y autolimpieza de la cámara de lavado.

Especiales

Eco **ProEco**
Programa con consumo de energía reducido que realiza un lavado con temperaturas y consumos de agua inferiores a los de los programas de lavado normales; el buen resultado de lavado se obtiene mediante una prolongada acción mecánica de lavado.

Act **ProActive**
El programa Intensive está indicado para vajilla muy sucia o con suciedad muy pegada. El programa efectúa dos lavados y dos aclarados.

StEE **ProSteel** (cubiertos)
El programa de lavado de cubiertos es adecuado para tenedores, cucharas, cuchillos y, en general, para todo tipo de cubiertos. Este programa de lavado dura más que los otros.

rEFr **ProNew**
Se recomienda cuando se necesita realizar los lavados cambiando completamente el agua de la cuba, es decir, cuando hay que lavar varias veces la vajilla por estar muy sucia y grasienta. El cambio completo del agua de la cuba alarga la duración del ciclo.

GLAS **ProGlass** (vasos)
Programa de lavado de vasos para lavavajillas. Es adecuado para lavar vasos de cualquier forma y tipo. Realiza un lavado con bajas temperaturas de aclarado (requiere un tiempo de secado prolongado).

CoLd **ProCold** (continuo)
Programa específico para efectuar el aclarado con agua fría, después de realizar el aclarado con agua caliente.

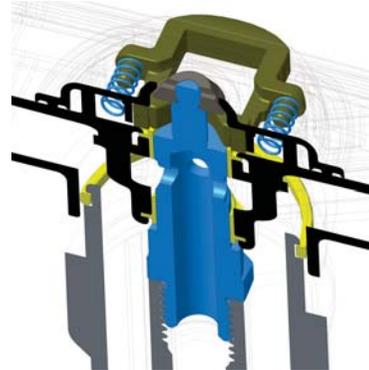
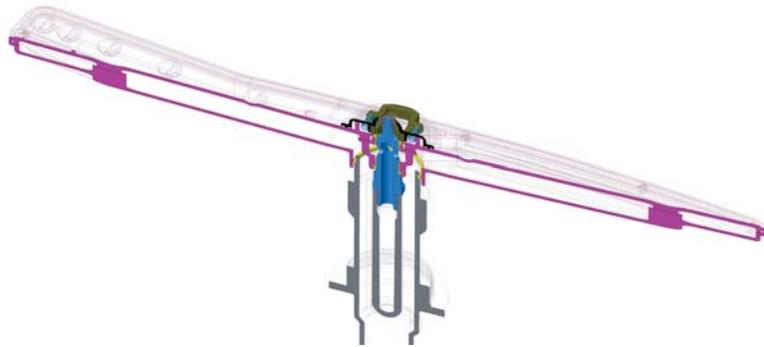
PLAT **ProPlates** (continuo)
Ciclo específico para platos, el aclarado se reduce un 17% pero la temperatura de aclarado se lleva al nivel óptimo de 78 °C.

LoNg **ProLong** (largo)
Se trata de un ciclo prolongado con un tiempo variable en función del modelo. La duración del ciclo puede modificarse según se desee pulsando, durante el lavado, el botón START, que interrumpe el lavado y activa la fase de aclarado.

SAn **ProSan** (desinfectante)
Se recomienda cuando se necesita un lavado que asegure la desinfección de la vajilla. Este programa controla la temperatura y el tiempo de lavado y determina la constante A0. El programa termina cuando el parámetro A0 es igual a 30. La duración varía, siendo de unos 20 minutos, y la temperatura de lavado alcanza los 70 °C.

HiTech

El brazo **HiTech** posee las boquillas de lavado a la misma altura que las de aclarado con lo cual el chorro no queda obstaculizado, como sucede en los brazos normales de lavado y aclarado separados. El brazo gira sobre tres cojinetes de grafito que, en práctica, eliminan la fricción de rodamiento; de esta manera, toda la potencia suministrada por la bomba al agua se utiliza para lavar los platos y no para hacer girar el brazo mediante los orificios de reacción. Para el aclarado, las boquillas se distribuyen según la geometría patentada del sistema **UltraRinse**, que aprovecha el agua de manera eficaz y eficiente y contribuye a reducir los consumos.

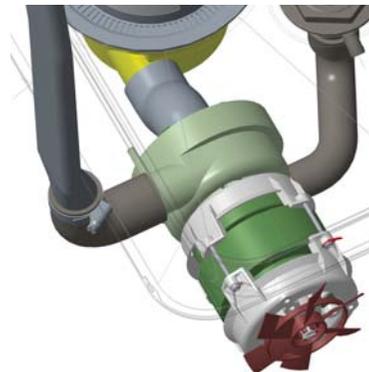


El brazo **HiTech** está dotado con un sistema **EasyHanding** de enganche a presión que facilita el montaje y desmontaje para su limpieza, pudiéndose realizar incluso con una sola mano. Gracias a su resistencia mecánica, elasticidad, capacidad de soportar agresiones químicas y facilidad de limpieza este componente es especialmente eficaz. El brazo **HiTech** se fabrica con material compuesto **ProComposit** (30 % de fibra de vidrio, 30 % de micropartículas de talco y 40 % de resina orgánica).

DuoFlo

Una bomba tradicional cuenta con una entrada desde la cuba y una salida hacia los dos brazos de lavado; por lo tanto, la salida requiere una conexión en T o en Y para dividir el flujo. Gracias a nuestras investigaciones, hemos comprobado que el 25 - 30 % de la potencia se pierde aquí. Para evitarlo, Colged propone una solución muy simple: una bomba con una entrada y dos salidas, sin ninguna conexión en T ni de ningún otro tipo. De este modo, no solo se elimina la pérdida de potencia sino que el ruido disminuye.

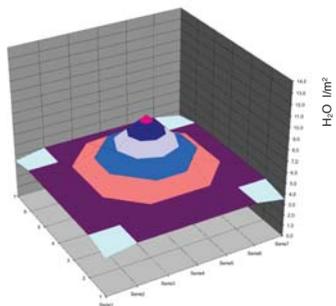
Así, por ejemplo, es posible obtener las mismas prestaciones de una bomba tradicional de 650 W con una **DuoFlo** de tan solo 480 W, pero consumiendo menos energía.



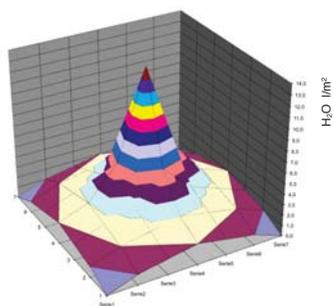
UltraRinse₃

Sistema de aclarado cubierto por una serie de patentes internacionales que permite obtener unos resultados extraordinarios, independientemente de las condiciones de instalación, y un ahorro de agua por cada ciclo de hasta el 60 %. Para obtener este resultado, todo el circuito se ha diseñado para generar una lámina de agua en lugar de un cono y, así, concentrar el aclarado en la cesta y no en el fondo de la máquina.

Normalmente, una parte importante del agua de aclarado se pierde por filtraciones en el perno central y para aclarar inútilmente las paredes y el fondo del lavavajillas.



Aclarado UltraRinse₃



Aclarado con sistema "break tank" de vieja generación

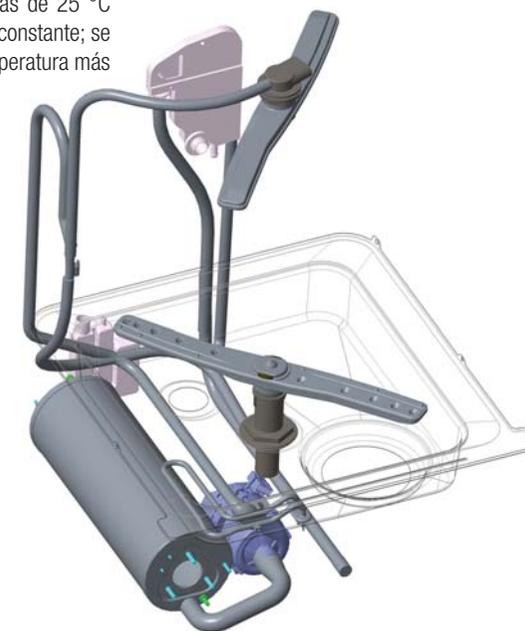


UltraRinse₃ reduce las pérdidas por el cubo y la forma de los brazos, diferentes entre sí, no crea un cono sino un cilindro de agua centrado en la cesta. Un lavavajillas con **UltraRinse₃** que consume 2 l por ciclo hace llegar a la cesta la misma cantidad de agua que un sistema tradicional cuyo consumo es de 3 l. Además, la distribución del líquido es mucho más uniforme por lo que se obtiene un buen resultado en los ángulos y no es necesario aclarar excesivamente el centro de la cesta. En definitiva, se aclara con menos agua porque se desperdicia menos y se utiliza de forma más eficaz y eficiente.

ProRinse

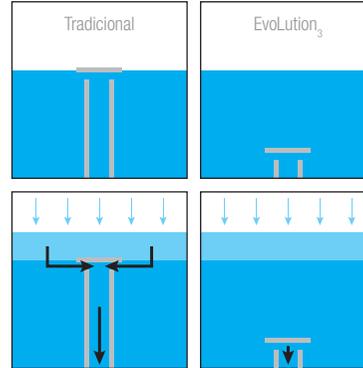
Sistema de aclarado cubierto por una serie de patentes internacionales que permite obtener unos resultados extraordinarios, independientemente de las condiciones de instalación, y un importante ahorro de agua por cada ciclo. Aprovecha un calderín abierto con bomba de aclarado en aspiración y alimentación con break tank antirretorno con presión y caudal constantes.

Con un aclarado tradicional a 80 - 85 °C, la temperatura disminuye en más de 25 °C durante el ciclo (alimentación a 10 °C); en cambio, con **ProRinse** permanece constante; se obtienen unos resultados equivalentes consumiendo menos agua y a una temperatura más baja y, por lo tanto, consumiendo menos energía.



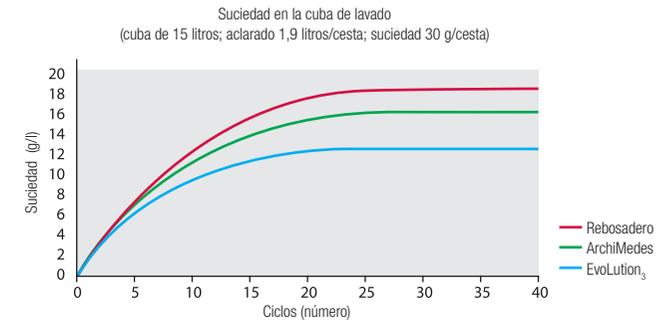
EvoLution₃

Durante el aclarado, se introduce agua limpia en la cuba para sustituir la sucia. Con un rebosadero tradicional, el agua limpia flota sobre la sucia, que pesa más; en consecuencia, por cada tres litros introducidos, uno termina directamente en el desagüe. **EvoLutio₃** descarga el agua y las partículas de suciedad del fondo de la cuba antes del aclarado: las pérdidas se eliminan y la eficiencia llega al 100%.



La lejía se ensucia más lentamente, los cambios son menos frecuentes y la concentración de detergente se puede reducir aproximadamente en un 20%. La bomba de desagüe y el ciclo de autolimpieza del lavavajillas son de serie.

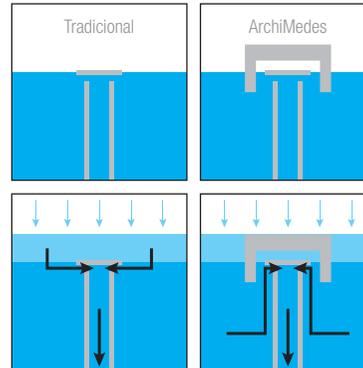
- a) Rebosadero: recambio del agua igual al 62% del aclarado.
 b) ArchiMedes recambio del agua igual al 83% del aclarado.
 c) Evolution₃: recambio del agua igual al 100% del aclarado.



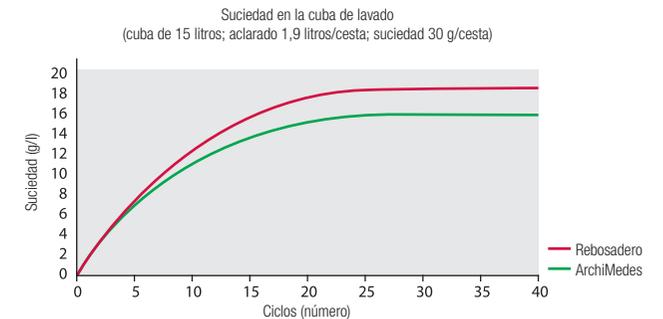
ArchiMedes

Durante el aclarado, se introduce agua limpia en la cuba para sustituir la sucia. Con un rebosadero tradicional, el agua limpia flota sobre la sucia, que pesa más; en consecuencia, por cada tres litros introducidos, uno termina directamente en el desagüe. **ArchiMedes**, una patente Colged, se basa en el principio de los vasos comunicantes y reduce las pérdidas del 38 % al 17 %.

El agua limpia está en la superficie de la cuba, mientras el agua sucia que está por debajo de la limpia, conforme está más cerca del fondo, más sucia está. Por tanto, por vasos comunicantes, va desaguando agua con partículas de suciedad. El agua de la cuba se ensucia más lentamente, los cambios son menos frecuentes y la concentración de detergente se puede reducir aproximadamente en un 10%. La bomba de desagüe es opcional.

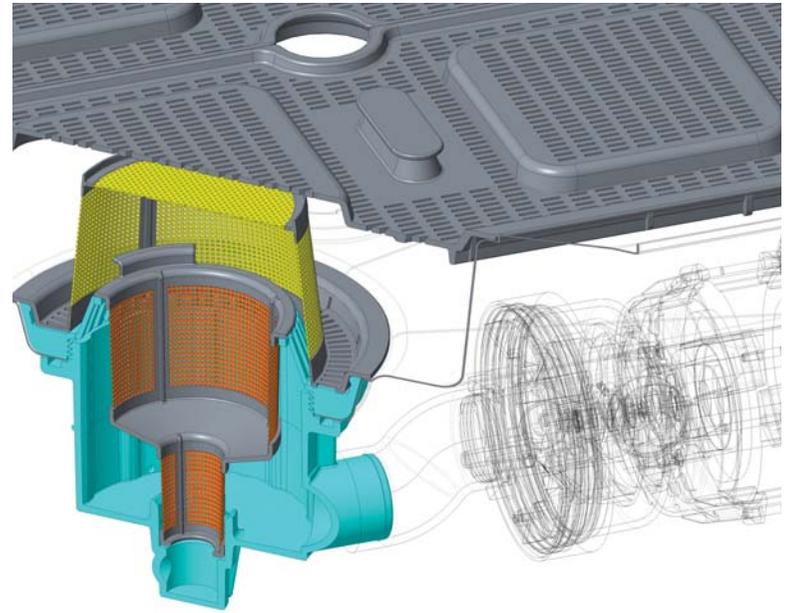


- a) Rebosadero: recambio del agua igual al 62% del aclarado.
 b) ArchiMedes: recambio de agua igual al 83% del aclarado.



ProGressive

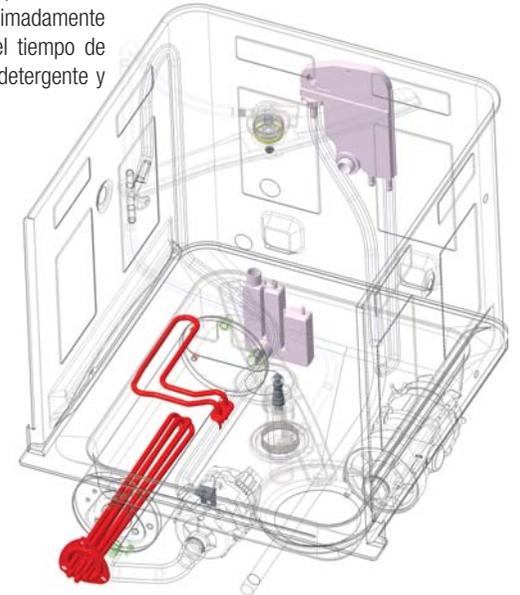
Sistema completo y eficaz que utiliza un triple filtrado progresivo del agua de lavado con tamices de diámetro decreciente hasta 0,8 mm.



HotWash

Sistema con elementos calentadores independientes. Generalmente, los elementos calentadores de la cuba y del calderín funcionan alternativamente dando la prioridad al calderín por motivos de higiene; esto significa que, en caso de ciclos repetidos, la cuba no se calienta y su temperatura disminuye rápidamente con lo cual se obtienen unos resultados peores. El sistema **HotWash** distribuye la potencia eléctrica de tal manera que, en casos de ciclos numerosos y con intervalos cortos, se garantiza el calentamiento constante de la cuba.

Así, respecto a una máquina similar con elementos calentadores interbloqueados, se consigue que, en caso de ciclos de lavados repetidos, la temperatura sea aproximadamente 10 grados más alta; esto permite disminuir el tiempo de lavado, acortar el tiempo de secado, porque los platos salen más calientes, reducir la concentración de detergente y ahorrar dinero.



SmartClean

“Si no hay suciedad, no es necesario limpiarla”. Sobre este principio se basa **SmartClean**. Las operaciones de limpieza al final del turno son necesarias, largas y molestas. Los aparatos Colged se diseñan para que no existan puntos donde se acumule la suciedad; las cubas, las contrapuertas y las guías de la cesta se fabrican por estampación y todas las aristas, incluso las verticales, son redondeadas para facilitar el escurrimiento de las impurezas.

La cantidad de componentes de la cuba se ha reducido al mínimo y los tubos de envío del agua de lavado y de aclarado se han instalado en el intersticio de la doble pared. Las partículas más gruesas quedan atrapadas en los filtros integrales de la cuba. Las máquinas empotradas, las de cúpula y las de lavar ollas más avanzadas disponen de un ciclo de autolimpieza que realiza buena parte del trabajo que debería hacer el operador.



ProSoft

Tiene un movimiento suave y amortiguado, que evita golpes y daños a la vajilla más delicada incluso en caso de cierres bruscos. El esfuerzo que se requiere al operador es de tan solo 3 kg, es decir, la mitad de lo que se necesita normalmente; las guías estampadas en la contrapuerta facilitan la introducción de la cesta. El personal se cansa menos, la productividad aumenta y las roturas accidentales disminuyen.

ProGlide

La capota se desliza suavemente sobre las guías antifricción y se acciona mediante un sistema de palancas, sin desplazamientos asimétricos ni atascos, incluso si el asa se agarra por un lado. El peso está contrabalanceado y el esfuerzo de elevación se reduce a tan solo 3 kg; el personal se cansa menos y la productividad es mayor. Para reducir las emisiones térmicas y acústicas, la capota posee una doble pared con aislamiento.



ProDose

Los dosificadores de abrillantador y detergente son peristálticos con regulación electrónica; las sondas que permiten controlar el nivel de los productos químicos con avisos en la pantalla electrónica son opcionales. El sistema de control permite configurar la dosificación en la pantalla.

Es posible incluir las sondas que controlan el bajo nivel de productos químicos con aviso en el panel de control (control de nivel).



Recuperador de calor NRG

Aspira el vapor que se forma después del aclarado y lo condensa. El calor recuperado de esta manera aumenta en 25 °C la temperatura del agua que entra. No se requiere una campana aspiradora externa, el ambiente de trabajo permanece confortable y se obtiene un importante ahorro de energía gracias a la reducción, en casi un 40 %, de la variación térmica que el calderín debe proporcionar al agua de aclarado.

Todo el proceso se realiza en tan solo 30 segundos al final del ciclo y de forma totalmente automática.

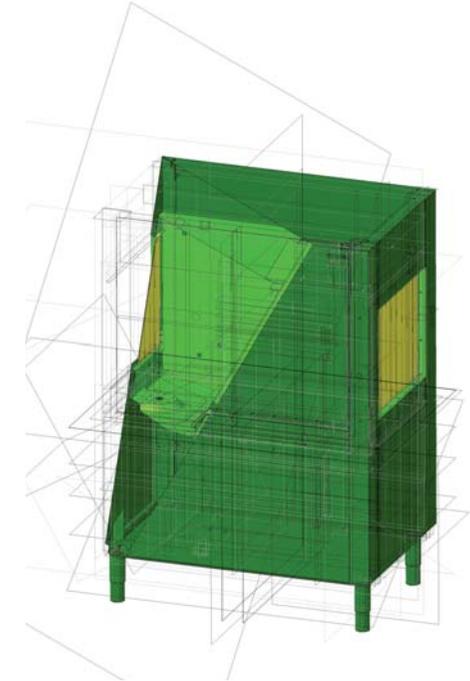
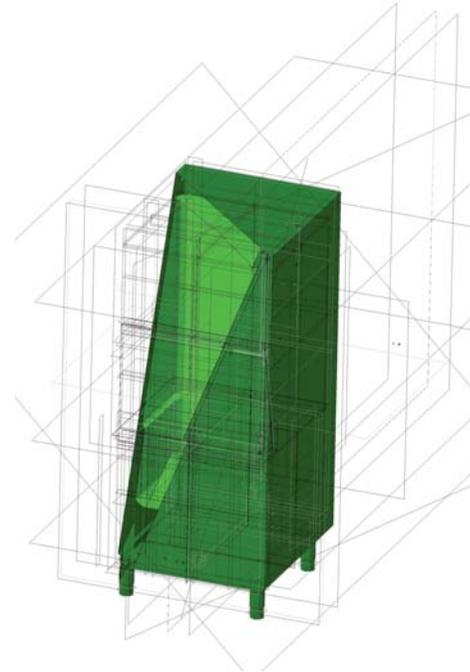
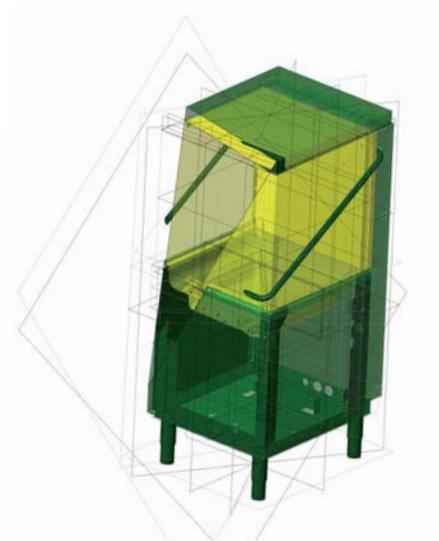
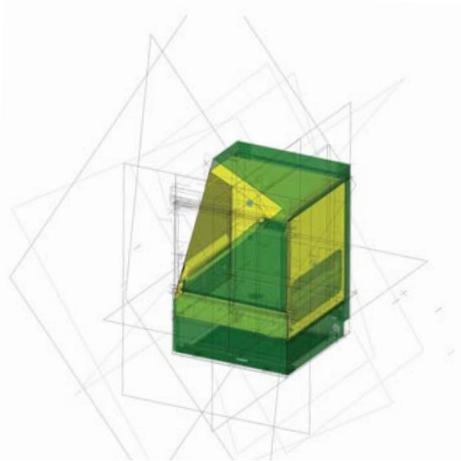
El confort del operador es mayor ya que se elimina la descarga de vapor saturado cuando se abre la capota.



Aislamiento termico

Toda nuestra gama de máquinas lavavajillas adopta soluciones constructivas gracias a las cuales es posible limitar la dispersión térmica, controlar el flujo de calor que atraviesa los elementos estructurales y mantener constante la temperatura en el interior de la máquina. En definitiva obtener un notable ahorro de energía eléctrica.

Toda la gama de lavavajillas, de hecho está pensada principalmente con el concepto de doble pared, con excepción de las paredes laterales de algunos modelos bajo mostrador, algunas capotas y los modelos pasantes. En estos casos no obstante, es posible elegir entre tres versiones que adoptan diversas soluciones constructivas con relativas ventajas.



Dispersión
térmica

Lavavasos/Lavavajillas

100%	Laterales pared simple
-25%	Laterales doble pared parcial El 40% de los laterales son de doble pared, en la zona de la cuba de lavado
-35%	Laterales de doble pared estratificada cámara de aire de 3 mm
- 60%	Laterales de doble pared espaciada cámara de aire de 10 mm

Dispersión
térmica

Cúpula

100%	Capota pared simple
-60%	Capota doble pared espaciada cámara de aire de 10 mm
-70%	Capota doble pared aislante cámara de aire mas material aislante

Dispersión
térmica

Lavautensilios

- 60%	Doble pared espaciada cámara de aire
--------------	--------------------------------------

Dispersión
térmica

Tuneles de lavado

- 60%	Doble pared espaciada cámara de aire
--------------	--------------------------------------