

mod.  
**Q4320**



- **fino a 100 vassoi o teglie in un'ora!!\***
- **con soli 69 cm di larghezza** è facilmente posizionabile anche in spazi ristretti
- **ampio passaggio utile di lavaggio di h. 80,5 cm.!!**  
(adatta anche per teglie cm. 60x80 e ceste per baguette).
- **consumo medio di acqua a ciclo pari a 4,2 lt./ciclo\***  
(contro c.ca 20 lt./min. del lavaggio manuale con doccia e rubinetto!!)
- **recuperatore di calore: risparmio orario fino a 4,8 kW/h\***



**Ideale per settore  
Gastronomia,  
Macelleria, Pasticceria,  
Panetteria, Gelateria,  
Pescheria, Laboratori  
e Centri di Cottura.**



mod.  
**Q4321**



- **fino a 120 vassoi o teglie in un'ora!!\***
- **macchina polivalente ad alte prestazioni e produttività**
- **bassi consumi ed estremamente versatile (cesto cm. 70x70).**
- **consumo medio di acqua a ciclo pari a 4,3 lt./ciclo\***  
(contro c.ca 20 lt./min. del lavaggio manuale con doccia e rubinetto!!)
- **recuperatore di calore: risparmio orario fino a 3,5 kW/h\***



**Ideale per settore  
Gastronomia,  
Macelleria, Pasticceria,  
Panetteria, Gelateria,  
Pescheria, Laboratori  
e Centri di Cottura.**



\*Dati teorici calcolati sul ciclo più corto

**“ Al tuo fianco  
per una scelta  
intelligente”**



## **SOLUZIONE OPTIMUM ASSOGLI MACCHINE POLIVALENTI PER LAVAGGIO STOVIGLIE, UTENSILI, PENTOLE, TEGLIE**

La **SOLUZIONE OPTIMUM ASSOGLI** è una studiata combinazione di:

- Analisi e consulenza preventiva, per comprendere le singole esigenze, le problematiche operative ed ambientali, fornire supporto commerciale e fiscale.
- Tecnologie integrate di ultima generazione, per garantire il risultato secondo le aspettative, grazie alle competenze e alle esperienze dirette maturate nei decenni dai nostri esperti nel settore Ho.Re.Ca.
- Consegna professionale, posizionamento e corrette istruzioni d'uso per la messa in funzione e l'utilizzo ottimale delle attrezzature.
- Assistenza tecnica e adeguati servizi post-vendita, perché rapidità, efficienza e professionalità sono alla base del progetto.

**Affidati alla SOLUZIONE OPTIMUM ASSOGLI!  
Siamo con te e vicino a te, in ogni momento.**



**Minor consumo di acqua, energia elettrica e chimica. Meno cicli prolungano la durata della macchina e riducono i costi di manutenzione. Optimum di Assogi lavora per uno sviluppo sostenibile, senza rinunciare alle migliori prestazioni e al risultato finale!**



**Meno stress e più tempo libero per te e per il tuo personale, anche con soluzioni che compensano la mancanza di manodopera. La tecnologia Optimum di Assogi è dalla tua parte, studiata su misura per le tue esigenze e per il tuo business, in serenità!**



[www.assogi.it](http://www.assogi.it)



per informazioni e acquisti:

**“ Al tuo fianco  
per una scelta  
intelligente”**

**ASSOGI**  
CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI

**OPTIMUM**



### Lavaggio hi-tech ma risparmio nei consumi

Struttura inox a doppia parete coibentata e doppia porta. Rispetto a modelli tradizionali, l'innovativo sistema integrato di lavaggio e risciacquo hi-tech garantisce la **RIDUZIONE DEL 25% DEI CONSUMI** di acqua di risciacquo e di energia.



### Recuperatore di calore di serie

Consente **LA RIDUZIONE FINO AL 35% REALE DEI CONSUMI DI ENERGIA** impiegata per preriscaldare l'acqua in ingresso, nonché il **RISPARMIO DEL COSTO DELLA CAPPA** di aspirazione, non più necessaria. Permette di allacciare la macchina ad acqua fredda, per condensare i vapori rilasciati durante il ciclo di lavaggio e abbattere le fumane, contribuendo a creare un ambiente di lavoro più salutare e confortevole per l'operatore.



### Interattività di ultima generazione

Permette di comunicare con la macchina in qualsiasi condizione, attraverso il collegamento da smartphone, tablet o PC, anche tramite apposita APP dedicata. Tutto questo si traduce in **RISPARMIO DI TEMPO** e denaro, con meno inquinamento legato agli spostamenti per assistenza in loco.



### Igiene e sicurezza

Sistema di risciacquo con boiler atmosferico, scarico parziale dell'acqua prima del risciacquo, break tank e pompa a risciacquo costante, per mantenere pressione e temperatura dell'acqua costanti per l'intero ciclo di lavaggio e cicli ripetuti. Viene garantito anche un **CONSUMO DI ACQUA TRA I PIU' BASSI** del mercato e conseguente riduzione di elettricità. Regolazione temperatura di risciacquo fino a 85°C a tutela di **IGIENE E SANIFICAZIONE**.



### Sistemi di trattamento acqua

Per garantire un risultato di lavaggio perfetto e la durata nel tempo delle apparecchiature è determinante la qualità dell'acqua di lavaggio e risciacquo. I sistemi opzionali di trattamento acqua disponibili - filtri, addolcitori, cartucce filtranti - prevengono odori, incrostazioni di calcare, macchie e striature su stoviglie e utensili, con notevole **RISPARMIO DI TEMPI E COSTI DI ESERCIZIO E MANODOPERA**.



### Detergenza dedicata

Abbinabili al sistema di lavaggio sono stati attentamente studiati e testati adeguati prodotti per la detergenza, che garantiscono risultati ottimali, senza lasciare odori o residui di alcun genere sulle superfici trattate. Con un utilizzo estremamente limitato di detersivi e brillantanti, garantiscono una **RIDUZIONE DEI COSTI**, con un occhio sempre più attento all'**AMBIENTE**.

mod.  
**Q4315**



Ideale per Ristoranti,  
Gastronomie, Macellerie,  
Pasticcerie, Panifici,  
Hotel e Pizzerie.



- **+ 10 cm. = + 12 piatti in più lavati a ciclo** rispetto a modelli standard
- **esempio per 1000 piatti:** in media 75 litri d'acqua risparmiati a parità di piatti lavati, meno acqua da riscaldare e 50 minuti in meno di utilizzo macchina = - 37% c.ca.
- **adatto anche per teglie GN 2/1 o EN cm. 60x40** (5 teglie in c.ca 2 minuti!)
- **passaggio utile di lavaggio: h 52 cm.!!**
- **recuperatore di calore: 35% di risparmio energetico**



igiene + qualità estetica + risparmio di  
manodopera + soddisfazione per il cliente.



mod. **Q4515**

L'asciugatura, la lucidatura e la sanificazione delle posate è un'attività che richiede molto impegno e tempo da parte del personale: con l'asciuga-lucida posate può essere svolto in pochi minuti, consentendo di ammortizzare rapidamente il costo dell'investimento e con posate brillanti, lucide, igienicamente sanificate e di aspetto notevolmente migliorato, che ne rende così meno frequente la loro sostituzione.