



# iNOVA

GENERATION

Redefining the  
concept of cleanliness.

---

Pequeñas y medias producciones

— ES

# iNOVA

GENERATION

La nueva gama iNOVA se adapta tus necesidades, ofreciendo una tecnología de lavado innovadora, mediante el manejo intuitivo y un lavado eficiente con los mejores valores de consumo.

Tanto en establecimientos de gastronomía, hostelería, restaurantes o hospitales con mucho o poco espacio, iNOVA garantiza siempre resultados brillantes independientemente de que se limpie cristalería, vajilla, cubertería, bandejas, etc.

Detrás de la serie iNOVA se esconde una idea sencilla: un lavavajillas profesional con un diseño configurable logrando un resultado completamente único.

**La solución de ensueño.**



### **Máxima eficiencia**

Tecnología para sacar el máximo rendimiento a la inversión.



### **Desinfección garantizada**

Resultados perfectamente higiénicos.



### **Pensando en el medio ambiente**

Bajo consumo de energía, agua, detergente y abrillantador.



### **Facilidad de mantenimiento**

Accesibilidad a los componentes.

## Índice

01. Gama de productos.....	04
02. Características generales.....	08
— Interfaz	
— Tecnologías comunes	
03. Características por producto.....	12
— Lavavasos	
— Lavavajillas de Apertura Frontal	
— Lavavajillas de Capota	
04. Características opcionales.....	24
05. Accesorios .....	28

# 01. Gama de productos

Te ayudamos a elegir la mejor opción.

## ADVANCE | A

### *Tecnología y eficiencia*

- U Lavavajillas de apertura frontal
- H Lavavajillas de capota

## CONCEPT+ | P

### *Flexibilidad*

- G Lavavasos
- U Lavavajillas de apertura frontal
- H Lavavajillas de capota

## CONCEPT | C





### *Simplicidad*

- G Lavavasos
- U Lavavajillas de apertura frontal
- H Lavavajillas de capota



# iNOVA

GENERATION

		CONCEPT   C		CONCEPT+   P		ADVANCE   A
			Presión de red (2-4 bar)	Presión de red (2-4 bar)	Bomba de aclarado (1-4 bar)	Bomba de aclarado (1-4 bar)
	Lavavasos <b>(G)</b>	400x400	WGC-400*	WGP-400*	WGP-401*	
	Lavavajillas de apertura frontal <b>(U)</b>	500x500	WUC-502 WUC-500*	WUP-502	WUP-503	WUA-503
	Lavavajillas de capota <b>(H)</b>	500x500	WHC-502	WHP-502	WHP-503	WHA-503

(\*) Versión monofásica

## 01. Gama de productos

Existen situaciones en las que es necesario un nivel de higiene superior a lo normal a fin de asegurar una limpieza y sanitización completa de la vajilla: instalaciones hospitalarias y clínicas, residencias de ancianos, centros escolares y restaurantes donde la higiene es primordial.

### GAMA SANITARIA | SN

**U** Lavavajillas de apertura frontal

**H** Lavavajillas de capota





La línea de lavado de vajilla "SANITARIA", además de higienizar, desinfecta hasta un grado de desinfección A0=60 según la norma UNE-EN ISO 15883-1, aplicada en equipos médicos (A0=60 es el requisito mínimo para los contenedores de desechos humanos).

La desinfección térmica comienza a tener lugar a 65 °C, por ello estos aparatos usan temperaturas

más altas. A0 utiliza una función que relaciona la temperatura y el tiempo de permanencia a esa temperatura, expresando la capacidad de la máquina para eliminar los microorganismos.

El aparato dispone de dos programas A0=60 para una desinfección profunda y A0=30 para condiciones menos exigentes.

		Bomba de aclarado (1-4 bar)
 Lavavajillas de apertura frontal <b>(U)</b>	500x500	WUP-503 SN
 Lavavajillas de capota <b>(H)</b>	500x500	WHP-503 SN



## 99,999 % de eliminación bacteriana

Los lavavajillas sanitarios reducen el riesgo de exposición a patógenos peligrosos para que clientes y trabajadores se mantengan seguros en tus empresas.



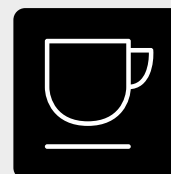
## 02. Características generales

# Interfaz

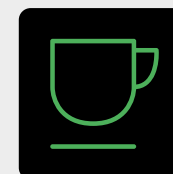
CONCEPT+ | **P**

ADVANCE | **A**

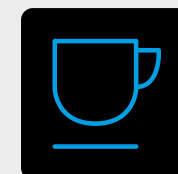
- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8".
- Indicadores de estado codificados por colores.
- Función de temporización para poder programar el encendido o apagado de la máquina.
- Programas seleccionables por el usuario.
- Programas de autolimpieza para modelos con bomba de desagüe (**B**) y descalcificador (**S**).
- Menú técnico HACCP: descarga de la información HACCP.
- Conectividad (**K**) como opción (Wi-fi y Ethernet).
- Opciones de sensorización (**Z**).



**Blanco**  
Máquina no  
preparada



**Verde**  
Máquina  
preparada



**Azúl**  
En  
ejecución

CONCEPT+ | **P**

Teclado de membrana de 5 pulsadores.

ADVANCE | **A**

Display táctil capacitivo. Pulsadores iluminados y el pulsador START multicolor que cambia de color según el estado de la máquina.

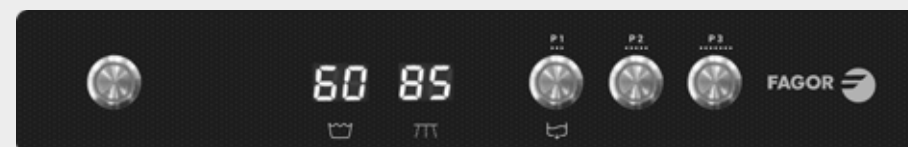


CONCEPT | C

- Interfaz electromecánica con tres o cuatro robustos pulsadores retroiluminados.
- Opción de visualizadores LED **(T)** de dos dígitos para indicar las temperaturas de lavado y aclarado, además de permitir mostrar estados y errores con códigos alfanuméricos.
- Programas adicionales mediante pulsación prolongada de los botones:
  - Aclarado en frío **(C)**
  - Autolimpieza (en modelos con **B**)
  - Vaciado (en modelos con **B**)
  - Ciclo prolongado (lavavajillas de capota)



Modelo + T



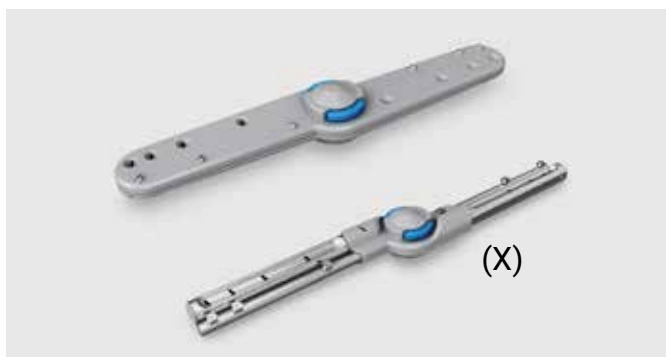
## 02. Características generales

# Tecnologías comunes



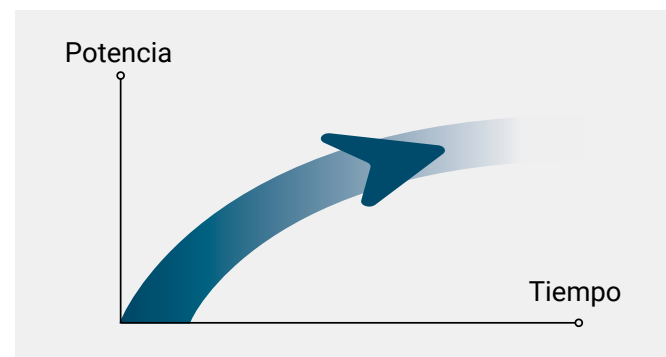
### Brazos de lavado/aclarado. Duo-KLIP

- Un brazo combinado de lavado y aclarado al mismo nivel, fabricado de material compuesto, en inoxidable como opción **(X)**, evitando que ambos brazos se estorben mutuamente.
- Orificios de lavado y aclarado diseñados para poder llegar los sitios más inaccesibles. Proyectan agua de modo preciso alcanzando consumos de agua inferiores, reduciendo el consumo de electricidad y de químicos.
- Enganche a presión clipado que facilita el montaje y desmontaje para su limpieza.



### Bombas de lavado de doble flujo con soft-start

- Bombas de lavado de doble flujo: una entrada y dos salidas, una para cada brazo, sin necesidad de dividir el flujo evitando la pérdida de potencia y disminuyendo el ruido.
- Soft-start: El ciclo comienza lentamente y aumenta gradualmente hasta alcanzar la velocidad máxima para evitar que se desprendan elementos livianos como cristalería y vajilla.





### Dosificadores

- Dosificador abrillantador hidráulico (para modelos con presión de red) o peristáltico (para modelos con bomba de aclarado) de serie y dosificador de detergente peristáltico disponible de forma opcional **(D)**.

### Control de temperatura

- Máxima precisión del control de la temperatura del tanque y calderín mediante sondas electrónicas.

### Identificación por color

- El concepto de manejo azul: todo lo que esté marcado en azul puede ser retirado, limpiado y colocado de nuevo. Esto evita falsas maniobras o intervenciones accidentales en el proceso de lavado.



## 03. Características por producto

# Lavavasos



En el mundo de la hostelería, la rapidez y la eficiencia son clave. Nuestros **lavavasos** están diseñados para ofrecer un rendimiento superior, garantizando un lavado de calidad. Con su diseño robusto, tecnología de vanguardia y facilidad de uso, es el aliado ideal para tu negocio.

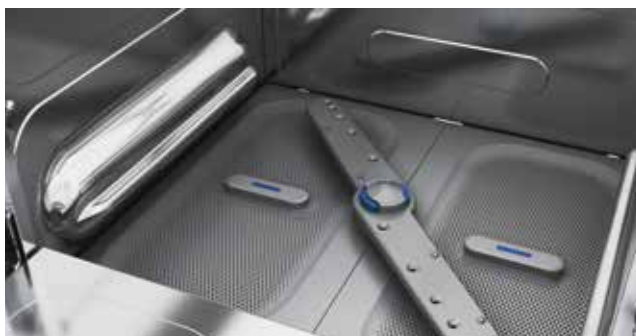
## Detalles constructivos

---

CONCEPT | **C**

CONCEPT+ | **P**

- Tanque embutido e inclinado para un desagüe completo.
- Guías de la cesta embutidas.
- Laterales de la cámara de lavado con doble pared parcial.
- Doble pared integral como opción (**P**).
- Altura útil 400x400: 300 mm
- Puerta de doble pared insonorizada y resistente al calor.



## Sistema de filtrado

---

CONCEPT | **C**

CONCEPT+ | **P**

### Filtrado doble por etapas

- Filtros de superficie de tanque en material compuesto de serie.
- Filtro de aspiración de bomba en polipropileno.







### 03. Características por producto

## Lavavajillas de Apertura Frontal



Invertir en un **lavavajillas de apertura frontal** es garantizar eficiencia, higiene y ahorro en tu negocio. Entre nuestras diferentes gamas, puedes elegir el modelo que mejor se adapte a tus necesidades operativas, asegurando un lavado rápido y fiable de tu vajilla en todo momento.

## Detalles constructivos

---

### CONCEPT | **C**

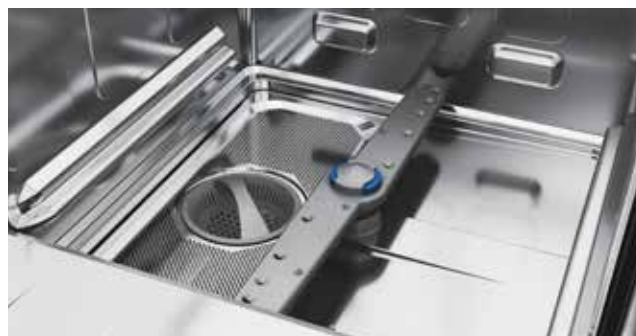
### CONCEPT+ | **P**

- Tanque embutido e inclinado para un desagüe completo.
- Guías de la cesta embutidas.
- Laterales de la cámara de lavado con doble pared parcial.
- Doble pared integral como opción (**P**).
- Altura útil 500x500: 365 mm
- Puerta de doble pared insonorizada y resistente al calor.



### ADVANCE | **A**

- Tanque, contrapuerta y las guías de la cesta embutidas y todas las aristas, incluso las verticales, redondeadas para facilitar el escurrimiento de las impurezas. No existan puntos donde se acumule la suciedad.
- La máquina está construida con doble pared integral.
- Resistencia del tanque higiénica.
- Altura útil: 387 mm



- Puerta
  - Puerta de doble pared insonorizada y resistente al calor.
  - Puerta contrabalanceada, amortiguada, para aperturas y cierres suaves.



## Sistema de filtrado

---

CONCEPT | **C**

CONCEPT+ | **P**

### Filtrado triple por etapas

- Filtros de superficie de tanque en material compuesto de serie.
- Filtro de aspiración de bomba en polipropileno.



ADVANCE | **A**

### Filtrado triple por etapas

- Filtro de superficie de tanque en acero inoxidable.
- Filtro cesta para recoger desperdicios en polipropileno y microfiltro de malla inoxidable.
- Filtro de aspiración de bomba en polipropileno.



### 03. Características por producto

## Lavavajillas de capota



Si tu negocio requiere una solución de lavado eficiente, rápida y con alta capacidad, un **lavavajillas de capota** es la opción perfecta. Con su gran capacidad, tecnología avanzada y diseño ergonómico, garantizarás un rendimiento excepcional en tu cocina, lo que resultará en ahorros de tiempo y costos operativos. Además, su fácil mantenimiento y gran durabilidad lo hacen una inversión a largo plazo para tu establecimiento.

## Detalles constructivos

CONCEPT | **C**

CONCEPT+ | **P**

ADVANCE | **A**

- Tanque totalmente embutido y sin soldaduras ni aristas vivas. La cámara de lavado está libre de tubos interiores, de aristas y huecos donde se pueda acumular suciedad.
- Fácil limpieza de partes internas sin necesidad de retirar el soporte de las cestas. El soporte se puede inclinar 90° hacia arriba.
- La máquina y sus mesas pueden instalarse en línea recta o en esquina. Además, existe la posibilidad de modificar la dirección de trabajo: izquierda-derecha o derecha-izquierda.
- Altura útil: 440 mm



## Sistema de filtrado

CONCEPT | **C**

CONCEPT+ | **P**

ADVANCE | **A**

### Doble por etapas

- Filtro de superficie de tanque en material compuesto, en acero inoxidable (**SF**) como opción.
- Filtro de aspiración de bomba en polipropileno.



### Triple por etapas

- Filtro de superficie de tanque en material compuesto, en acero inoxidable (**SF**) como opción.
- Filtro de cesta para recoger desperdicios en polipropileno y micro-filtro de malla inoxidable.
- Filtro de aspiración de bomba en polipropileno.





## Capota

---

**CONCEPT | C****CONCEPT+ | P****ADVANCE | A**

- Capota de simple pared, que se desliza suavemente sobre las correderas metálicas que reducen el esfuerzo de elevación y el nivel de ruido. Doble pared como opción (**P**).

- Capota de doble pared con aislamiento termoacústico y correderas metálicas que reducen el esfuerzo de elevación y el nivel de ruido.
- Visibilidad máxima gracias a la posición superior del panel de control.



## 04. Características opcionales

# Tecnologías según modelo

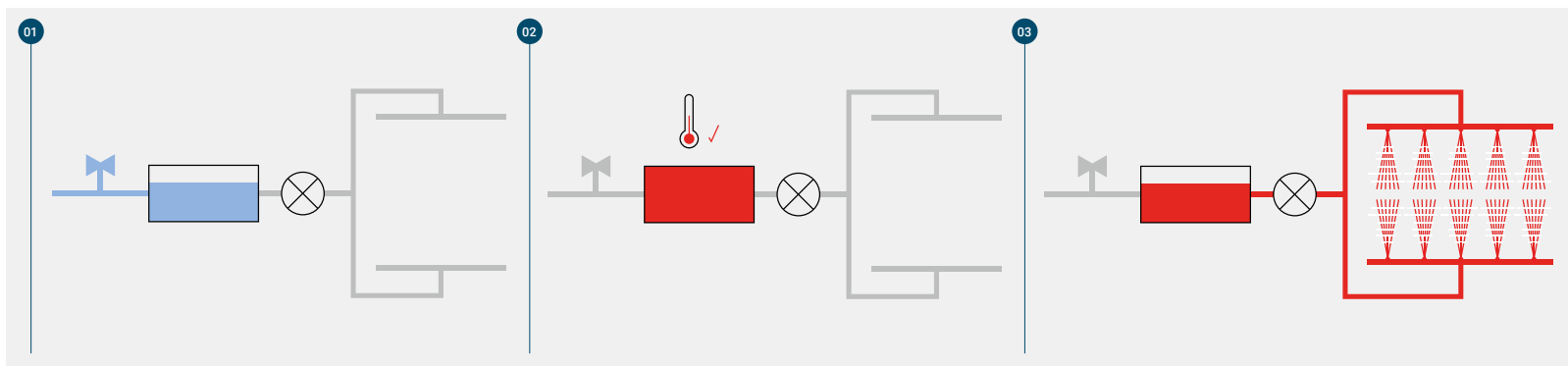


CONCEPT+ | P

ADVANCE | A

### Bomba de aclarado y thermostop

- Aclarado incluso con presión de red baja (1 bar).
- La temperatura del agua en el calderín es constante durante todo el aclarado.
- Dispositivo antirretorno tipo A en cumplimiento con la norma EN 1717.
- Exacta dosificación de abrillantador con un flujo constante de agua.
- Thermostop: inicia el aclarado cuando se haya alcanzado la temperatura de aclarado necesaria para un resultado de lavado higiénico y un correcto secado de la vajilla.





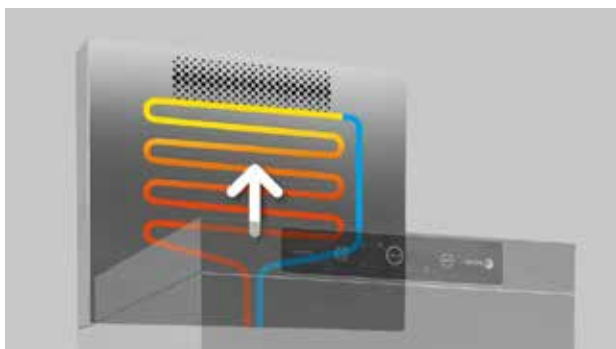
CONCEPT | C

CONCEPT+ | P

ADVANCE | A

### Sistema de recuperación de energía (RC)

- Minimiza el vapor liberado para crear un ambiente de trabajo más cómodo mientras usa el calor de la unidad para calentar aún más el agua entrante y reducir los costos de energía.
- El proceso se realiza al finalizar el ciclo durante 40 segundos (configurable) incrementado la temperatura del agua entrante de 10°C a 25°C lo que recomienda una conexión de agua fría (15-25°C).

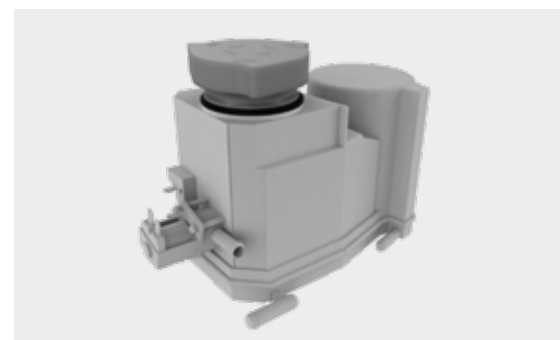


CONCEPT+ | P

ADVANCE | A

### Descalcificador Inteligente (S)

- Descalcificador integrado que proporciona agua blanda de forma continua. De este modo, el detergente y el abrillantador pueden desplegar de forma óptima todo su efecto y reducir considerablemente los depósitos de cal en la máquina.
- El usuario puede cargar fácilmente el depósito y un sensor avisa cuando es necesario rellenar el depósito de sal.
- Regeneración de resinas inteligente que garantizan un lavado ininterrumpido porque el proceso no se detiene para regenerar la resina. Realiza la regeneración de forma totalmente automática e invisible para el cliente. La calidad del agua es siempre constante.



## 04. Características opcionales



CONCEPT | C

CONCEPT+ | P

ADVANCE | A

### Bomba de desagüe (B)

· Además de posibilitar desaguar a una altura, en caso de que vaya montado de fábrica permite realizar:

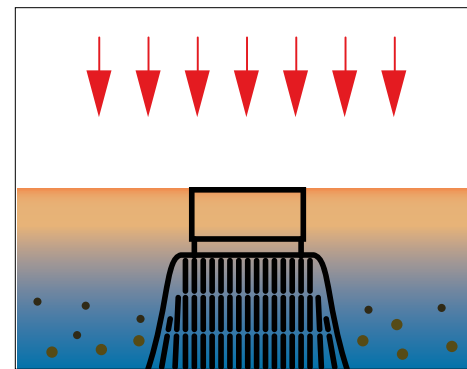
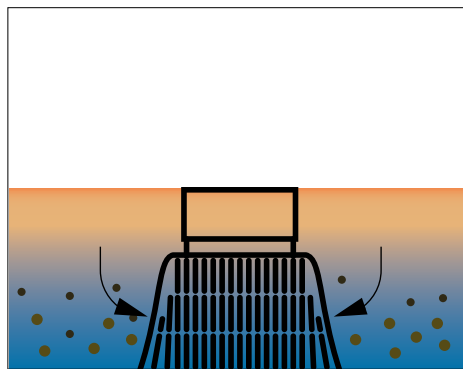
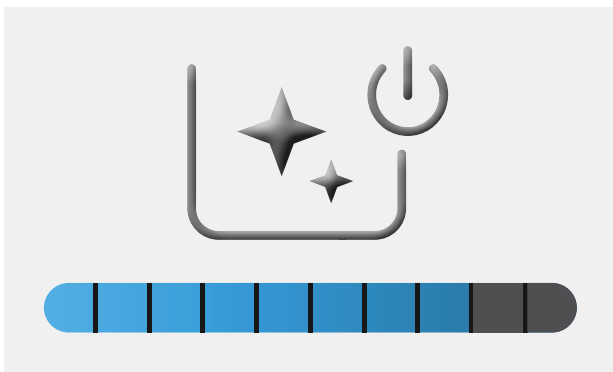
#### *Autolimpieza*

· Ciclo completo de autolimpieza que evita el riesgo de proliferación bacteriana.

#### *Aclarado volumétrico*

· Se realiza un desagüe parcial del agua sucia del lavado antes del aclarado lo que permite:

- Evitar inútiles desperdicios de detergente.
- Reducir gastos de energía.





CONCEPT | **C**

CONCEPT+ | **P**

ADVANCE | **A**

### Multipower

- Posibilidad de adaptar la potencia y el voltaje directamente desde el sistema de alimentación después de haber adquirido la máquina.



CONCEPT | **C**

CONCEPT+ | **P**

ADVANCE | **A**

### Aclarado en frío (C)

- Programa extra de aclarado en frío para las copas de vino y de cerveza lo que permite su uso inmediato, desinfectando igualmente la cristalería.



## 05. Accesorios



Kit de dispensadores de detergente y bombas de desagüe



Kit sensor de nivel de abrillantador/ detergente



Mesas de entrada y salida para lavavajillas de capota



Tratamiento de agua

· Descalcificadores y máquinas de osmosis inversa externos.



Peanas para lavavasos y lavavajillas de apertura frontal



Cestas





**ONNERA GROUP**

