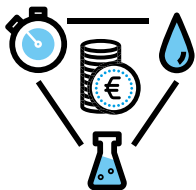


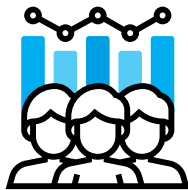
A photograph of three young children in a school cafeteria. They are standing at a buffet line, serving themselves from various food trays. The child in the foreground is a boy with dark hair, wearing a light blue shirt, reaching for a green cup. Behind him are two other children, a girl with curly hair and a boy with blonde hair, both smiling. The trays contain pasta, vegetables, and other food items. The background is slightly blurred, showing a typical school environment.

SOLUCIONES PARA EL SECTOR CATERING & COLECTIVIDADES

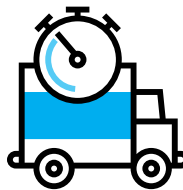
BENEFÍCIATE DE LO QUE WINTERHALTER PUEDE OFRECERTE



**AHORRO
Y EFICIENCIA**



**MAYOR
PRODUCTIVIDAD**



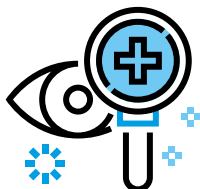
**RAPIDEZ DE
RESPUESTA**



**SAT
EN ZONA**



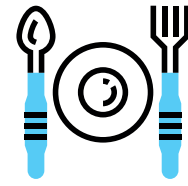
**ALTA CAPACIDAD
DE LAVADO**



**MÁXIMA
HIGIENE**



**PERFECTAMENTE
LIMPIOS**



**PROGRAMA
ADAPTADO
AL MATERIAL**

WINTERHALTER IBÉRICA

Su especialista en lavado

Winterhalter, fabricante alemán especialista en lavavajillas y sistemas de lavado industrial, garantiza resultados perfectos con el menor coste operativo, gracias a un método que combina una completa gama de máquinas de lavado, tratamientos de agua, químicos y accesorios. Los productos Winterhalter son sinónimo de calidad, durabilidad y la más avanzada tecnología, fruto de su permanente investigación en nuevas y mejores soluciones para satisfacer a los clientes más exigentes.

Winterhalter Ibérica se funda en Málaga en el año 2001 y cuenta con una amplia estructura propia a nivel comercial, técnico y administrativo y un almacén con un amplio stock de recambios que garantiza el mejor y más rápido servicio en cualquier punto de España y Portugal. Dispone de personal técnico en plantilla distribuido por toda la geografía además de servicios técnicos oficiales y distribuidores que dan una completa cobertura, ofreciendo el mejor asesoramiento y servicio postventa.

Confíe en Winterhalter, su especialista en el lavado.

¿POR QUÉ WINTERHALTER?



CALIDAD Y FIABILIDAD



**ORIENTADOS A LAS
NECESIDADES DEL CLIENTE**



SIEMPRE INNOVANDO



**SOLUCIÓN COMPLETA
PERSONALIZADA**



**COMPROMISO Y
FIABILIDAD**

MÁS DE 70 AÑOS CUIDANDO DE CATERINGS & COLECTIVIDADES

SOLUCIONES PARA CATERING & COLECTIVIDADES

En colegios, universidades, comedores de empresas... la higiene y el tiempo de respuesta son valores muy importantes. Winterhalter garantiza que se cumplan los estándares de higiene necesarios y la efectividad en el lavado de grandes volúmenes de vajilla, cristalería, cubertería y bandejas de manera rápida e impecable.



LA SOLUCIÓN DE LAVADO

Un lavavajillas debe ser 100% fiable y ofrecer resultados de lavado perfectos y alta seguridad operativa. Cuando se lava una amplia gama de material, bandejas, cristalería, vajilla y cubertería y estos quedan limpios e higiénicos en poco tiempo y sin necesidad de repasar, el ahorro y la productividad aumentan. Además, con gran volumen de rotación poder volver a utilizar los utensilios inmediatamente supone una gran ventaja.

LOS MAYORES RETOS PARA LA LIMPIEZA Y LA HIGIENE

La gama de alimentos y bebidas en los establecimientos educativos y comedores de empresa hoy en día es colorida, amplia y variada.

Todos los días, se cocinan menús con altos niveles de calidad y los estándares de limpieza e higiene son igualmente altos; y por ello, los equipos de lavado debe garantizar que todo esté perfectamente limpio e higiénico, desde la bandeja hasta la cubertería. Las soluciones de lavado de Winterhalter brindan la máxima seguridad.

¿POR QUÉ NUESTROS CLIENTES ELIGEN WINTERHALTER?

Cada uno de nuestros clientes tiene sus propias motivaciones personales para elegir Winterhalter para sus necesidades comerciales de lavado. Éstas son algunas de las más destacadas:

- ✓ Alta seguridad higiénica en el proceso de lavado.
- ✓ Ambiente agradable en la zona de lavado gracias a una bomba de calor integrada.
- ✓ La optimización técnica de la zona de enjuague reduce el consumo de agua al mínimo.
- ✓ Máxima fiabilidad gracias al servicio rápido.
- ✓ Varios programas que lavan los distintos tipos de utensilios rápidamente y con cuidado.
- ✓ Se ocupa de grandes volúmenes de vajilla y bandejas, en el menor tiempo.
- ✓ Rápido y fácil de limpiar.
- ✓ Un producto que ahorra energía y recursos, ofrece un consumo mínimo de agua y productos químicos.
- ✓ Servicio excepcional de Winterhalter durante el proceso de adquisición.
- ✓ Comunicaciones directas y acuerdos alcanzados rápidamente.



PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA CATERING & COLECTIVIDADES

SERIE PT

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA WINTERHALTER

RESULTADOS DE LAVADO PERFECTOS

La serie PT está llena de innovaciones técnicas: la suma de todos los detalles cuidadosamente diseñados hace que este sistema de lavado de material sea extremadamente eficiente. Y garantiza limpieza e higiene de primera clase.

RÁPIDA VELOCIDAD DE LAVADO

Lavar con la PT significa ahorrar tiempo: cúpula arriba, nueva cesta, cúpula hacia abajo, y ya está lavando. Y mientras la máquina se pone a trabajar, los material limpios se pueden quitar y llenar la siguiente cesta.



AHORRO Y RENTABILIDAD

Uso inteligente de la energía, bajo consumo de agua, resultados de lavado perfectos; con el sistema de lavado PT se demuestra cómo combinar resultados de lavado relucientes con la máxima rentabilidad.

INTUITIVA

Pantalla táctil con pictogramas autoexplicativos, botón con visualización de progreso, programa guiado de autolimpieza, son algunas de las características de la PT. Otra característica distintiva de la serie PT: operación de lavado simple e intuitiva.

HASTA 150 SERVICIOS POR TURNO

15
DÍAS

**DISFRUTA DE NUESTROS EQUIPOS
DURANTE UN PERIODO DE PRUEBA
TOTALMENTE GRATUITO***

*Consulte con su comercial los modelos adheridos a esta promoción.

SERIE UF

LAVAUTENSILIOS WINTERHALTER

ELIMINA LA SUCIEDAD MÁS ADHERIDA

La UF se ocupa de la suciedad extremadamente adherida. Con un sistema de lavado de alto rendimiento, hasta 4 bares de presión de agua y un programa de prelavado.

ERGONÓMICA

Pantalla táctil, botón de inicio rápido, puerta abatible, carro para cestas... Estos y muchos otros detalles hacen que el funcionamiento de la UF sea fácil y especialmente ergonómico.



CALIDAD Y FIABILIDAD

La serie UF está especialmente diseñada para lavar material bajo condiciones extremas: los materiales de alta calidad y el acabado impecable hacen que la máquina sea robusta, absolutamente confiable y extremadamente duradera.

SEGURIDAD DE HIGIENE

Dondequiera que se trabaje con alimentos, se aplican altos estándares de higiene. La UF asegura que se logran ya que el interior de la máquina está concebido para que sea muy fácil de limpiar.

SERIES ST Y MT

TRENES DE LAVADO WINTERHALTER

EXTREMADAMENTE EFICIENTE

El sistema de lavado de menaje de los trenes de lavado de arrastre o de cinta es extremadamente eficiente. Asegura limpieza e higiene al más alto nivel y en todo momento, incluso con grandes cantidades de vajilla, bandejas, etc.

SEGURIDAD HIGIÉNICA

Los trenes de lavado están diseñados con la higiene siempre en mente. Con su especial diseño, interior fácil de limpiar y la opción de controlar fácilmente los datos relacionados con la higiene, son equipos altamente higiénicos.

AHORRO Y EFICIENCIA

Desarrollo técnico con un beneficio práctico: las características innovadoras de los trenes de lavado reducen el consumo de agua, energía y productos químicos al mínimo. Además, esto conlleva menores costes operativos y una mayor rentabilidad.

MANEJO SENCILLO

Pantalla táctil con pictogramas autoexplicativos, selección de programa intuitiva, puertas que se abren 180°. Los detalles bien diseñados hacen que el funcionamiento de los trenes de lavado sea fácil, seguro y ventajoso.

A PARTIR DE 150 SERVICIOS
POR TURNO



QUÍMICOS WINTERHALTER

Los productos químicos, a menudo subestimados, tienen una importancia crucial en el resultado del lavado: cuanto más efectivos sean, mejor será el resultado del lavado y más eficientes.



TENEMOS LOS PRODUCTOS QUÍMICOS ADECUADOS PARA SU CATERING O COLECTIVIDAD

OPTIMIZADO PARA CADA APLICACIÓN

Un equipo de expertos desarrolla fórmulas para detergentes, abrillantadores y otros productos de higiene en **nuestro laboratorio interno**. Soluciones perfectas para una amplia gama de aplicaciones.

PROBADO Y CERTIFICADO

Winterhalter lleva a cabo pruebas y certificaciones de higiene regulares e independientes de acuerdo con **DIN ISO 9001, 14001 y OHSAS 18001**. Todos nuestros productos cumplen con las últimas normas de etiquetado para una seguridad óptima en el lugar de trabajo.

AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE

Siempre en la búsqueda de ahorro de recursos y de la protección de la **salud y el medio ambiente**. Nuestros productos están altamente concentrados, los envases son completamente reciclables y nuestros ingredientes son completamente biodegradables.

MUY EFECTIVO

Como especialistas, podemos ofrecer a nuestros clientes una gama de productos químicos que se han probado en la práctica: **altamente efectivos y eficientes**.

TRATAMIENTO DE AGUA

UNA DIFERENCIA CLARA

Con el tratamiento de agua adecuado no hay marcas en la vajilla ni en la cristalería y tampoco hay depósitos de cal en la máquina. La calidad del agua es crucial para resultados de lavado perfectos. Winterhalter tiene el tratamiento de agua correcto para cada necesidad.

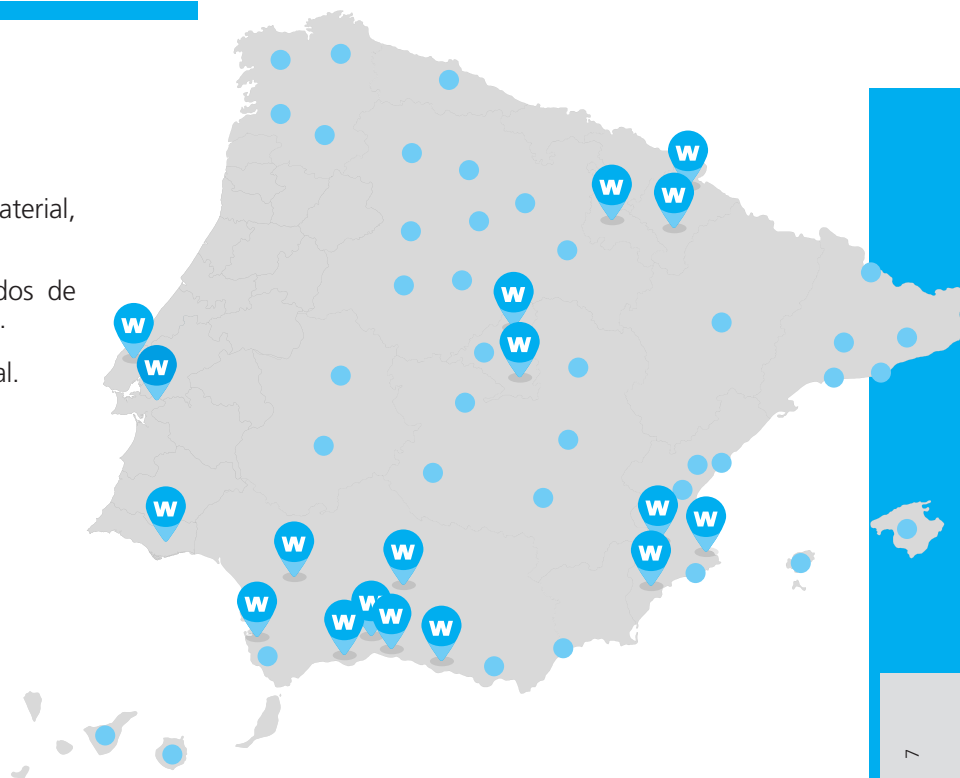
**DESCALCIFICADORES · DESMINERALIZADORES ·
OSMOSIS INVERSA**



SERVICIO DE ATENCIÓN TÉCNICA

- ✓ 24 H Tiempo de respuesta.
- ✓ Atención telefónica 24 horas.
- ✓ Productos químicos para todo tipo de material, cristal, porcelana y todo tipo de suciedad.
- ✓ Puesta a punto bajo demanda en periodos de cierre, baja actividad o inicio de temporada.
- ✓ Servicio técnico especialista lavado industrial.
- ✓ Con furgoneta taller.

 **TÉCNICO OFICIAL WINTERHALTER**
 **SAT OFICIALES**



SERVICIO HYGIENE EXPRESS

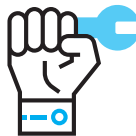
CUIDAMOS DE TU LAVADO, BUSCAMOS TU AHORRO

El servicio Hygiene Express de Winterhalter, que cuenta con los más altos estándares de calidad, se basa en ofrecer a los clientes un **mayor ahorro y eficiencia** en el uso de su lavavajillas.

Nuestros técnicos acudirán a su negocio para realizar mantenimientos preventivos periódicos sin coste con los que se **prolongará la vida útil** de su equipo de lavado,



MANTENIMIENTOS
PREVENTIVOS



RESOLUCIÓN DE
AVERÍAS



RAPIDEZ
DE RESPUESTA



ÁMPLIA GAMA
DE QUÍMICOS



AHORRO
DE CONSUMO



ATENCIÓN TÉCNICA
TELEFÓNICA

realizando las calibraciones de químicos, temperatura, tiempo y mecánica.

Winterhalter cuenta con un amplio stock de químicos y recambios lo que supone una alta rapidez de respuesta en cualquier pedido o mantenimiento correctivo, en el que además le ofrecemos unas ventajosas condiciones asociadas a su contrato Hygiene Express.



PONTE EN CONTACTO CON NUESTRO EQUIPO
PARA CUALQUIER TIPO DE INCIDENCIA:



sat@winterhalter.es



901 001 864



“Sólida, con visión de futuro, familiar: la cultura y valores de nuestra familia se han transmitido a la compañía Winterhalter a lo largo de tres generaciones.

Siempre cerca de empleados, clientes y colaboradores, aportamos visión a largo plazo teniendo en cuenta las siguientes generaciones, con altas dosis de responsabilidad personal y social; todo esto es Winterhalter. Estamos orgullosos de nuestra compañía y de seguir desarrollándola día a día.”

Jürgen Winterhalter
CEO del Grupo Winterhalter

Winterhalter Ibérica S.L.U

Lavavajillas y Sistemas de Lavado Industrial.

C/ Diderot, 48. Pol. Ind. Guadalhorce
29004 Málaga
España

Teléfono +34 952 247 600

www.winterhalter.es
info@winterhalter.es

Síguenos en:

