



winterhalter

winterhalter®

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO Y USO DE LOS EQUIPOS WINTERHALTER



Sabemos que si una máquina recibe mantenimiento de forma regular durará por mucho más tiempo y esto, por supuesto, aplica para nuestros **lavavajillas industriales Winterhalter**. Por esta razón, saber cuáles son los cuidados de uso, limpieza, mantenimiento y seguridad será básico para que el equipo funcione de forma óptima y en perfectas condiciones.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL LAVAVAJILLAS WINTERHALTER

Algunas de estas indicaciones pueden parecer básicas pero son muy importantes para mantener el lavavajillas en buenas condiciones. Un punto clave es que el personal esté bien capacitado ya que muchos de los inconvenientes técnicos se dan por la falta de conocimiento en el uso nuestros equipos.

- No usar para lavar objetos demasiado voluminosos o utensilios que no sean del área alimenticia o gastronómica.
- Asegurarse siempre de que la puerta está bien cerrada y que la cesta esté colocada en su lugar antes de comenzar el ciclo de lavado.
- No utilizar para limpiar aparatos eléctricos o de madera.
- No meter vajillas ni ollas con restos de sólido que no puedan disolverse o que sean excesivos para el filtro.
- Familiarizarse con los ciclos de lavado para utilizar el correcto para cada sesión.



- Utilizar dosis adecuadas de detergente o abrillantador de acuerdo a necesidades del lavado.
- Al final del día, utilizar el programa de autolimpieza para que el equipo pueda vaciar los restos de comida acumulados.
- Limpiar diariamente los filtros de superficie, cilindro y de la bomba. Si se trata de una operación muy intensa, hacer esa limpieza entre turno y turno.
- Es necesario usar el programa de autolavado a diario para descargar el tanque y aprovechar el agua limpia que sobra en el boiler o calderín, para higienizar el equipo antes de finalizar la jornada de trabajo.
- Limpiar los componentes externos de la máquina con regularidad con un paño seco.
- No utilizar elementos químicos corrosivos, equipos de agua a presión o de vapor para la limpieza de la máquina.



SERVICIO HYGIENE EXPRESS DE WINTERHALTER

Además de estos cuidados básicos que debe tener en cuenta para dar buen uso al lavavajillas industrial, debe saber que Winterhalter ofrece un excelente servicio de mantenimiento de su máquina.

Bajo la filosofía del “mejor prevenir que lamentar”, ponemos en sus manos todos nuestros servicios relacionados con la higiene en el lavado.

- Regulación óptima y control de dosificación para detergente y abrillantador.
- Servicio de revisión y mantenimiento gratuito para todas las máquinas de lavado que usen los químicos Winterhalter.
- Asesoramiento gratuito relacionado con problemas de higiene y lavado.
- Optimización de procesos de lavado.
- Formación e instrucciones de todas las medidas de seguridad para el personal de lavado.

Nuestro sistema Hygiene Express le ofrece un programa general para mantener su sistema de lavado al día.

Un socio para soluciones de lavado de vajilla, eso es lo que queremos ser para nuestros clientes. Esto incluye poder contar con nosotros en todo momento. Especialmente si la máquina no funciona correctamente y el proceso de lavado se está interponiendo en las operaciones. Analizaremos y resolveremos el problema con la ayuda de nuestra extensa red de Servicio de Asistencia Técnica (SAT). Nuestros SATs están disponibles para todos nuestros clientes durante todo el día y pueden estar en el sitio muy rápidamente para que todo vuelva a funcionar lo más rápido posible. ■

