



## OPTIMIZA TUS RECURSOS CON UN LAVAVAJILLAS WINTERHALTER

Se piensa que los equipos lavavajillas consumen una gran cantidad de agua y energía eléctrica o que incluso pueden dañar la vajilla por la dinámica de su lavado. Pero nada más alejado de la realidad.

Empresas de larga trayectoria en la **tecnología de lavado como Winterhalter** se preocupan cada vez más por fomentar la conciencia de ahorro energético y ofrecer soluciones de lavado sostenibles.

El resultado es claro: protegemos el medio ambiente y por otro lado ayudamos a nuestros clientes a reducir costes operativos.

## LAVADO PERFECTO

Para cualquier negocio de comida o bebidas, mantener una limpieza extrema no sólo es importante para cuidar la salud de los clientes, sino que además es recomendable para evitar multas de los controles e inspección de la Sanidad Colombiana.

Sabemos que al lavar a mano la vajilla y demás productos asumimos algunos riesgos ya que no siempre hay manera de garantizar que estos han sido higienizados correctamente e incluso no podríamos saber si las bacterias y gérmenes, que regularmente están en nuestras cocinas, han muerto o no.

Los lavavajillas industriales son capaces de impedir la propagación de estas bacterias porque operan con temperaturas superiores a los 60 grados y aclarado cercanas a los 85 grados, unas temperatura que éstas no son capaces de tolerar. De ahí, la obligatoriedad de lavar con equipos lavado.



Los lavavajillas Winterhalter tienen un cuádruple sistema de filtrado, uno de los cuales es patentado, nuestro sistema "Mediamat", que a través del centrifugado constante del agua de lavado, permite la separación de las partículas de suciedad en suspensión y su posterior separación gracias a la fuerza centrífuga. Esto hace que el lavado sea siempre eficiente y óptimo reduciendo la necesidad de cambiar el agua del tanque en medio del turno, durante la operación.



## MAYOR PRODUCTIVIDAD

El tiempo vale oro y esto lo saben muy bien los negocios de gastronomía porque parece que el tiempo nunca les alcanza. En este sentido, son muchas las ventajas de usar un lavavajillas industrial para un restaurante o cafetería.

Lo único que tendría que hacer el personal que atiende regularmente las tareas de lavado es retirar los restos de comida y luego el equipo se encarga de todo lo demás, de la forma más rápida y efectiva. Esto sin duda te ayudará a optimizar la productividad de tu negocio porque tus empleados podrán dedicarse a otras actividades.





Con el sistema VarioPower, los **lavavajillas Winterhalter** pueden regular la presión del lavado, tan sólo seleccionando el programa adecuado. Así los objetos más finos y frágiles podrán lavarse a una presión más baja y los más resistentes a presiones más fuertes.

## AHORRO EN GENERAL

Más allá del coste que pueda tener adquirir un lavavajillas industrial, la verdad es que resulta una excelente inversión a largo plazo y queda perfectamente justificada por los grandes beneficios que trae consigo.

Ya hablamos de la higiene y del ahorro en mano de obra, pero, uno de los ahorros más importantes y que generalmente poco se prevé es en relación con agua, energía y productos químicos.

Los lavavajillas Winterhalter tienen un cuádruple sistema de filtrado, uno de los cuales es patentado, nuestro sistema "Mediamat", que a través del centrifugado constante del agua de lavado, permite la separación de las partículas de suciedad en suspensión y su posterior separación gracias a la fuerza centrífuga. Esto hace que el lavado sea siempre eficiente y óptimo reduciendo la necesidad de cambiar el agua del tanque en medio del turno, durante la operación.

# DATOS QUE INTERESAN



Los eficientes sistemas de aclarado y filtrado de los lavavajillas Winterhalter permiten un consumo de agua reducido y adapta perfectamente los cuatro factores que hacen que un lavado sea perfecto: temperatura, tiempo, mecánica y productos químicos.



Gracias a que las variables de lavado y aclarado de nuestros lavavajillas están perfectamente ajustados de forma individual y única, según la necesidad de cada cliente, el consumo de detergente y abrillantador puede reducirse a cantidades mínimas.



Winterhalter garantiza los menores costos operacionales en nuestro mercado, con los menores consumos en agua, químicos y electricidad entre las marcas disponibles en nuestra región.



## LA FÓRMULA PARA LA OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS

winterhalter®

Con cualquiera de nuestros **lavavajillas Winterhalter**:

- + Ahorras tiempo; mayor rapidez en lavados.
- + Ahorras en costes operativos.
- + Ahorras en consumo energético y de agua.
- + Ahorras en productos químicos.
- = Optimización de recursos y mejor atención a tus clientes.

Consulta con nuestros expertos para que te asesoren en alquilar el lavavajilla que mejor se adapte a tu negocio o adquiere un servicio de alquiler. ■

