

winterhalter®

Glass
care

I segreti per avere sempre bicchieri perfetti



Sette buoni motivi per scegliere **Winterhalter**

- Bicchieri sempre brillanti e splendenti
- Garanzia di igiene sicura al 100%
- Nessun bisogno di lucidatura manuale dei bicchieri
- Tempi di asciugatura dei bicchieri ridottissimi
- I bicchieri e le decorazioni dureranno molto di più
- Risparmio di tempo: il personale potrà dedicare più attenzione ai clienti
- Risparmio di acqua, di energia e di costi



4 fattori per un risultato di lavaggio perfetto

Machina - Trattamento dell'acqua - Detersivi e Brillantanti - Cestelli

Il sistema completo formato dalle lavabicchieri della Serie UC, il nuovissimo trattamento dell'acqua compatto e flessibile AT Excellence-S, i cestelli e i detersivi specifici Winterhalter sono l'esempio perfetto di come Winterhalter può garantire bicchieri brillanti e perfetti senza bisogno dell'asciugatura manuale.

E ora vediamo i 4 fattori in dettaglio...

Macchina: **meccanica**, temperatura e tempo di lavaggio

VarioPower

Grazie all'innovativo sistema VarioPower, nelle lavastoviglie della Serie UC è possibile regolare anche la pressione di lavaggio. Selezionando il programma bicchieri adeguato, i calici e i cristalli più delicati verranno lavati con una pressione dell'acqua ridotta, evitando così rotture e shock, mentre i bicchieri più robusti potranno essere lavati con una pressione maggiore. Alla variazione della pressione di lavaggio, tutti i fattori che lavorano in sinergia per la pulizia dei bicchieri si regoleranno automaticamente: in questo modo anche i materiali più fragili saranno protetti, garantendovi sempre un risultato di lavaggio brillante.



Macchina: meccanica, **temperatura** e tempo di lavaggio

Temperatura ottimale

Per una corretta pulizia dei cristalli, le temperature di lavaggio non devono essere inferiori a 58°C mentre quelle di risciacquo non devono superare i 65°C. Infatti solo con una temperatura ottimale di 58°C si possono eliminare i grassi contenuti nei rossetti e combattere germi e batteri e, solo con temperature di risciacquo non superiori a 65°C, si evitano corrosioni e shock termici.

Queste temperature sono ovviamente troppo elevate per il lavaggio a mano.

Le lavabicchieri Winterhalter garantiscono costantemente temperature comprese tra i 58 e i 60°C in vasca e un risciacquo a 65°C.

In questo modo i bicchieri saranno sempre perfettamente igienizzati, protetti e godranno di una lunga e brillante vita.



Macchina: meccanica, temperatura e **tempo di lavaggio**

Il giusto tempo di lavaggio

Grazie al software integrato nelle lavabicchieri della Serie UC, è possibile regolare il tempo di lavaggio secondo le diverse necessità. Le lavabicchieri della Serie UC offrono comunque tre programmi standard con diversi tempi e pressioni di lavaggio.

Da poco più di un minuto per i bicchieri più robusti che possono essere lavati con una maggiore pressione dell'acqua a meno di tre minuti per i calici più fragili che necessitano di maggior delicatezza, i bicchieri saranno sempre brillanti con la garanzia di una igiene perfetta.



TEMPO DI LAVAGGIO

Trattamento acqua

L'importanza del giusto trattamento dell'acqua

Per garantire un risultato di lavaggio perfetto le qualità dell'acqua sono determinanti.

L'acqua non trattata, infatti, secondo le diverse proprietà che la caratterizzano, può lasciare sui bicchieri calcare, striature e macchie.

Winterhalter, dopo aver verificato le qualità dell'acqua presente in loco, vi offre il trattamento acqua più adatto alle vostre esigenze poiché solo con un trattamento dell'acqua adeguato si possono ottenere risultati impeccabili.

I vantaggi del corretto trattamento dell'acqua:

Risultato di lavaggio ottimale: niente macchie, striature e calcare.

Maggiore efficacia dei prodotti detergenti e riduzione dei costi: l'acqua trattata permette di ridurre i dosaggi di detersivo e brillantante.

Sicurezza igienica al 100% e cura della macchina: addio calcare e incrostazioni!





Acqua di rete

L'acqua di rete è spesso ricca di calcare, minerali e molte impurità che se non vengono eliminate da un trattamento dell'acqua rischiano di rimanere sui vostri bicchieri sotto forma di inestetiche macchie e aloni.



Acqua totalmente demineralizzata e acqua osmotica

In entrambi i casi l'acqua utilizzata per il lavaggio dei bicchieri è completamente priva di sali, calcare e impurità, garantendo un risultato di lavaggio di altissima qualità.



Speciale AT Excellence

Il sistema a osmosi inversa AT Excellence garantisce una qualità dell'acqua ottimale per il lavaggio dei bicchieri.

AT Excellence-S

Detersivi e Brillantanti

Il segreto in più per un risultato brillante

Evitare la corrosione del vetro, aver cura delle decorazioni e garantire sempre una pulizia perfetta è per Winterhalter l'obiettivo primario quando si parla di bicchieri.

I detersivi Winterhalter specifici per il lavaggio dei bicchieri, grazie alla loro formulazione delicata e specificatamente studiata garantiscono sempre bicchieri brillanti, puliti e protetti.

I brillantanti, indispensabili per garantire una perfetta brillantezza dei bicchieri, eliminano la soluzione di lavaggio dalle stoviglie e garantiscono una asciugatura rapida e senza aloni.



Cestelli

L'importanza del cestello corretto

La scelta del cestello corretto da utilizzare nella lavabicchieri è fondamentale per preservare l'integrità dei bicchieri e per evitare che i bicchieri stessi entrino in contatto l'uno con l'altro rovinandosi o rompendosi.

I cestelli in filo con scomparti divisori, si adattano perfettamente al diametro e alle altezze dei diversi bicchieri.

In questo modo anche i calici più delicati saranno protetti da rotture e, grazie alla posizione leggermente inclinata dei bicchieri, l'asciugatura sarà più rapida e perfetta, senza necessità di lucidatura manuale.



In caso di grandi quantità di bicchieri è possibile utilizzare specifici carrelli porta cestelli, in cui i castelli con i bicchieri possono essere posizionati per velocizzare il lavoro e il processo di asciugatura.

Suggerimenti per il lavaggio dei bicchieri

- Lavare i bicchieri il prima possibile dopo l'utilizzo: i residui essiccati di bevande rendono il processo di lavaggio più difficile
- Eventuali residui liquidi o solidi devono essere eliminati prima di inserire i bicchieri in lavastoviglie e non essere svuotati nella lavastoviglie stessa
- Prevedere uno spazio vicino alla lavastoviglie su cui posizionare i cestelli contenenti bicchieri sporchi
- Quando si posizionano i bicchieri nei cestelli, fare attenzione che gli stessi non si tocchino e non sbattano
- Non avviare il ciclo di lavaggio fino a quando la macchina non è pronta
- Estrarre il cestello alla fine del ciclo di lavaggio, senza lasciarlo riposare all'interno della macchina
- Prevedere uno spazio vicino alla lavabicchieri (diverso da quello utilizzato per i bicchieri sporchi) o un carrello porta cestelli su cui far asciugare i bicchieri
- Controllare il touchscreen della macchina per verificare se ci sono segnalazioni (mancanza detersivo o brillantante, bracci di lavaggio bloccati ecc.) e in caso provvedere alle sistemazioni
- Finita la giornata di lavoro scaricare la macchina e al termine del processo di autopulizia, se necessario, pulire i filtri e sciacquare i bracci di lavaggio. Lasciare quindi lo sportello della macchina leggermente aperto, in posizione di riposo.

...Quando il bicchiere esce dalla lavastoviglie

Quando il ciclo di lavaggio è terminato, estrarre il cestello e appoggiarlo su un piano o un carrello porta cestelli, senza toccare i bicchieri. Entro pochi minuti i bicchieri si asciugheranno.

→ Se i bicchieri impiegano troppo tempo per l'asciugatura controllare il dosaggio del brillantante e le temperature di vasca e boiler.

Quando i bicchieri saranno asciutti, saranno già pronti per l'uso.

Non lucidarli con panni o stracci perché in questo modo verranno nuovamente sporcati. Anche un panno fresco e pulito può infatti contenere germi e batteri che in questo modo passerebbero sulla superficie del bicchiere.

Un sistema di lavaggio completo di trattamento acqua adeguato e prodotti chimici specifici garantisce un risultato di lavaggio perfetto e igienico, senza necessità di lucidatura manuale.

Una volta asciutti ed estratti dal cestello, posizionare i bicchieri lontano da vapori e odori della cucina. I bicchieri infatti vanno sempre posizionati con l'apertura verso l'alto in un luogo fresco e asciutto: il luogo ideale potrebbe essere un armadio chiuso.

Una soluzione alternativa può essere l'utilizzo di appositi cestelli per lo stoccaggio, da tenere comunque lontano dai fumi e gli odori della cucina.

Bicchieri perfetti per il lavaggio in lavastoviglie

La maggior parte dei bicchieri ad uso professionale possono essere tranquillamente lavati in lavastoviglie.

Quando si acquistano nuovi bicchieri però è importante considerare alcuni piccoli particolari che possono rendere il vostro processo di lavaggio in lavastoviglie ancora più semplice.

Controllare che il fondo del bicchiere sia il meno concavo possibile.

In questo modo, posizionando il bicchiere in modo inclinato nel cestello, si impediranno ristagni d'acqua che potrebbero creare macchie e aloni sul cristallo.

Preferire bicchieri senza bordi troppo marcati che impediscono lo scolo dell'acqua e con steli sottili che asciugano velocemente.

Scegliere bicchieri che possibilmente non superino i 23 cm di altezza e che quindi possono entrare comodamente all'interno della macchina.

Bicchieri nuovi? Lavaggio speciale!

I bicchieri nuovi vengono normalmente consegnati con un film protettivo a salvaguardia delle decorazioni e del materiale stesso del bicchiere.

Prima di essere normalmente utilizzati necessitano quindi un lavaggio "speciale" che elimina questa patina grassa e che permetterà successivamente al bicchiere di asciugarsi in modo perfetto senza antiestetiche striature e patine.

Tra i numerosi programmi contenuti nel software delle lavabicchieri della Serie UC troverete anche un programma specifico per questa procedura.

- 1) Posizionare il cestello con i bicchieri nuovi all'interno della macchina
- 2) Scegliere il "programma intensivo", avviarlo e seguire le istruzioni fornite dalla macchina
- 3) Aggiungere mezzo bicchiere di detersivo F 300 direttamente in vasca
- 4) Procedere con il ciclo di lavaggio e alla fine del programma estrarre il cestello
- 5) Controllare i bicchieri: se risultano opachi e appannati procedere con un nuovo lavaggio, altrimenti potrete ritenerli pronti per l'uso
- 6) Procedere nello stesso modo per tutti i cestelli, aggiungendo mezzo bicchiere di F 300 ogni 5 lavaggi.



Winterhalter Italia Srl
Sistemi di Lavaggio

Sede Centrale Legale Amministrativa
Via Taormina 10
21010 Cardano al Campo (VA)
Tel +39 0331 734147
Fax +39 0331 734028

Unità Locale
Via del Sole 34
39010 Andriano (BZ)
Tel +39 0471 663200
Fax +39 0471 662680

www.winterhalter.it
info@winterhalter.it