



Ottenere un risultato
di pulizia e igiene del
bicchiere.



Perché scegliere un sistema completo Winterhalter ?





Grazie al sistema di lavaggio Winterhalter, avrete sempre la garanzia di bicchieri perfettamente igienizzati che daranno la sicurezza a voi e ai vostri clienti di poter ancora una volta godere di una degustazione di un ottimo vino.

Come Winterhalter vi garantisce tutto ciò?

Con temperature di lavaggio e risciacquo ottimali. Le temperature della macchina, impostate specificatamente per ogni programma, sono infatti fondamentali per un lavaggio perfettamente igienico. Il lavaggio a 60° e il risciacquo effettuato a 65° (per proteggere il vetro) garantiscono infatti una disinfezione termica delle stoviglie.





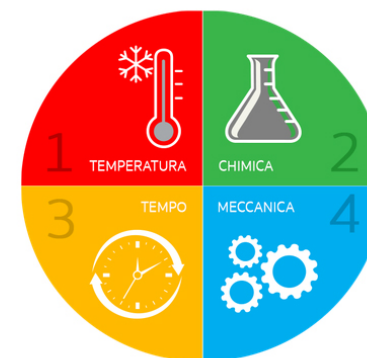
Un consiglio in più!

Cosa non fare dopo il lavaggio in una lavabicchieri Winterhalter?

Gli strofinacci utilizzati per l'asciugatura, sono il terreno ideale per la proliferazione di germi e batteri che trovano il loro habitat ideale in ambienti caldi e umidi. Siamo quindi proprio sicuri che asciugare i bicchieri con un tale concentrato di batteri possa essere una soluzione igienica e raccomandabile?

Certo che no! Noi di Winterhalter lo raccomandiamo sempre.

PLUS: Con il corretto trattamento dell'acqua, le giuste temperature e i detersivi e brillantanti adatti NON AVRETE BISOGNO di toccare le stoviglie con strofinacci dopo il lavaggio – i bicchieri e le stoviglie si asciugheranno perfettamente con la MASSIMA GARANZIA DI IGIENE.





LA NOSTRA PROPOSTA PER GLI ASSOCIATI ASSOVINI SICILIA

Sistema completo Winterhalter :

- Lavabicchieri mod. UC M
- Demineralizzatore Ve20
- 1 tanica di detersivo F420
- 1 tanica di brillantante B100N
- 1 cesto aggiuntivo

Prezzo netto € 5.300,00 + IVA*

Pagamento in 6 rate



winterhalter®