

### Lavare igienico diventa facile

La clientela italiana è sempre più sensibile agli aspetti igienico sanitari, tanto più quando si tratta di consumare alimenti e bevande al ristorante e al bar. Lo conferma un'indagine di mercato (fonte Demoskopia per KimberlyClark, 2005) secondo la quale ben l'82% dei clienti del ristorante è preoccupato per il livello di igiene e il 70% ha addirittura il timore d'incorrere in intossicazioni alimentari.

Esigenze e timori che rappresentano ottimi motivi per il gestore - se già non bastassero le direttive imposte dalle norme

LE TAB AMUCHINA IN LAVAGGIO SONO IGIENIZZANTI, MICROBIOLOGICAMENTE TESTATE.

Haccp - per mettere in sicurezza il proprio locale sotto il profilo igienico-sanitario. Un importante aiuto arriva da Amuchina Professional, che ha ideato un sistema di lavaggio per lavastoviglie in grado di garantire, in un'unica fase, un efficace lavaggio e una corretta sanificazione di quanto viene introdotto nella lavastoviglie.



#### AMUCHINA PROFESSIONAL SISTEMA DI LAVAGGIO PER LAVASTOVIGLIE

PRODUTTORE: Acraf, Ancona

CARATTERISTICHE: sistema di lavaggio ad azione sanificante, disincrostante, dolcificante, detergente, sgrassante.

TEST: microbiologicamente testato da Laboratorio Biolab.

CONFEZIONE: 60 pezzi.

[www.amuchina.it](http://www.amuchina.it)

Il nuovo "Sistema di lavaggio per lavastoviglie ad azione igienizzante Amuchina" consiste in pastiglie detergenti sgrassanti ad azione igienizzante.

Test di laboratorio hanno infatti dimostrato che, dopo un ciclo di lavaggio in lavastoviglie, utilizzando il sistema di lavaggio Amuchina Professional si ottiene un grado di igiene su piatti, posate, bicchieri, che vengono riportati a livelli di sicurezza più che ottimali. Un'azione sanificante cui si associano le funzioni detergente, sgrassante, brillantante, disincrostante e dolcificante (per acque ad alto tenore di calcare).

L'uso è semplice, basta togliere la pastiglia dall'involucro protettivo, inserirla nel cestello della lavastoviglie (durata 10 lavaggi circa) e dare il via al programma più opportuno. M.B.

### Tante stoviglie, in economia

Risparmiare energia e ottenere un ambiente di lavoro più salubre, mentre si lavano le stoviglie. Sono alcuni dei

vantaggi che si ottengono grazie all'utilizzo di efficienti macchine lavastoviglie, come il modello L305-CV di Lamber.

La macchina, interamente in acciaio inox e dotata di pannello comandi elettronico, viene allacciata ad acqua fredda, consentendo un risparmio nei consumi. Inoltre la resistenza del boiler è di 6 Kw, contro i 12 normalmente necessari per avere le stesse prestazioni ad acqua fredda.



LA L305-CV È REALIZZATA INTERAMENTE IN ACCIAIO INOSSIDABILE 18/10 AISI 304.



I VAPORI DI LAVAGGIO SONO ASPIRATI E NON INVESTONO L'OPERATORE APRENDO LA CAPOTTA.

#### LAVASTOVIGLIE L305-CV

PRODUTTORE: Lamber, Lodi

CARATTERISTICHE: Ciclo di lavaggio 60"-120", 180"-infinito; partenza del ciclo alla chiusura della capotta; capacità oraria da 20 a 60 cestelli; dimensioni cesto 500x500 mm.

[www.lamber.com](http://www.lamber.com)

Un accorgimento che consente di dimezzare i consumi elettrici. Questa lavastoviglie è inoltre dotata di pacco alettato superiore che aspira l'aria calda e i fumi di vapore; grazie a questo sistema avviene il recupero di calore che viene ceduto all'acqua circolante nella macchina e incrementa la temperatura dell'acqua in circolo nelle serpentine di circa 20°C.

Se l'efficienza energetica è importante, altrettanto lo è la salubrità degli ambienti. Per questo nella lavastoviglie L305-CV a fine lavaggio viene completamente annullata la fuoriuscita dei vapori che normalmente investono l'operatore all'apertura della capotta, evitando anche il costo aggiuntivo di un eventuale allacciamento ad un sistema di ventilazione nel locale lavaggio. S.d'A.