

**Winterhalter Italia S.r.l****Sede centrale Legale e Amministrativa**

Via Taormina 10  
21010 Cardano al Campo (VA)  
Tel 0331 734147 - Fax 0331 734028  
info@winterhalter.it - www.winterhalter.it

**Unita Locale**

Via del Sole 34  
39010 Andriano (BZ)  
Tel 0471 663200 - Fax 0471 662680

**WINTERHALTER****GARANZIA D'IGIENE AL 100% ANCHE IN PRESENZA DI VIRUS E BATTERI**

Come sempre - e soprattutto in un momento difficile come oggi - Winterhalter è l'alleato fondamentale quando si parla di IGIENE NELLA ZONA LAVAGGIO.

Grazie al sistema di lavaggio Winterhalter, avrete sempre la garanzia di stoviglie perfettamente igienizzate che daranno la sicurezza a voi e ai vostri clienti di poter ancora una volta godere di un momento di convivialità intorno ad un tavolo.

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 85° garantiscono infatti una disinfezione termica delle stoviglie.

**PLUS:** nelle lavastoviglie Winterhalter le temperature sono sempre perfettamente monitorate e grazie agli alert presenti nel sistema non si corre il rischio di improvvise variazioni che possano pregiudicare il risultato.

- Il campo di lavaggio Winterhalter, con tutte le sue caratteristiche peculiari, permette di raggiungere perfettamente tutte le stoviglie all'interno della macchina, garantendo il 100% delle stoviglie igienizzate.
- I detersivi Winterhalter, studiati per la massima igiene e cura delle vostre stoviglie vi garantiranno assieme alle temperature un risultato ottimale.

Un consiglio in più!

Cosa non fare dopo il lavaggio in una lavastoviglie 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 piatti e 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 asciugare manualmente bicchieri e stoviglie che si asciugheranno perfettamente con la MASSIMA GARANZIA D'IGIENE.

**REQUISITI PER UNA DISINFEZIONE TERMICA DELLE STOVIGLIE**

Si parla di disinfezione delle stoviglie quando si raggiunge una comprovata riduzione di > 5 livelli log. I batteri vengono uccisi a temperature superiori a 70 °C. Ciò significa che anche la stoviglia deve raggiungere questa temperatura. I requisiti di disinfezione termica nell'igiene delle stoviglie sono rispettati se sulle stoviglie si riscontrano le temperature indicate nei rispetti campi nella tabella seguente.

| DIS. term.                  | Industria alberghiera<br>Gastronomia |        | Grandi cucine<br>Mense comunitarie |         | Case di cura            |                               |
|-----------------------------|--------------------------------------|--------|------------------------------------|---------|-------------------------|-------------------------------|
|                             | Temp.                                | Durata | Temp.                              | Durata  | Temp.                   | Durata                        |
| Pulizia                     | 65°C                                 |        | 55-65 °C                           | 90 sec. | 55-65 °C                | 120 sec.                      |
| Asciugatura<br>brillantante | 80°C                                 |        | 80°C                               | 30 sec. | 80 °C<br>83° C<br>85° C | 30 sec.<br>15 sec.<br>10 sec. |