

**COMPARAZIONE DEI CONSUMI
WASH&STORE / HOOD 130 (CAPOTTA) O SIMILARE**

LAVAGGIO DI 300 PIATTI

ACQUA

CAPOTTA (20 cesti) *		W&S	
Pressione (bar)	1.5	Ciclo corto (lt)	52
Vasca di lavaggio (lt)	42	Ciclo lungo intensivo (lt)	87
Vasca di risciacquo (lt) – 3 l X 20	60		
TOTALE (lt)	102		
Con doccia			
• Prelavaggio stimato (lt)	20		
• Vasca prelavaggio stimata (lt)	15		
TOTALE (lt)	137	Media (lt)	69
STIMA DEL RISPARMIO: 50 %			

* Può variare significativamente a seconda della pressione dell'acqua

ELETTRICITA'

CAPOTTA (20 cesti) *		W&S	
Vasca di lavaggio (kW)	2.7	Versione trifase (kW)	6.5
Boiler (kW)	9	Versione monofase (kW)	4.5
Pompe (kW)	1.5		
TOTALE (kW)	10.5		
STIMA DEL RISPARMIO : 40 %			

* La resistenza boiler non funziona contemporaneamente a quella della vasca.

DETERGENTI

CAPOTTA (20 cesti) *		W&S	
LAVAGGIO			
Lavaggio vasca (gr)	90	Vasca (gr) da 18 lt a 2 gr	36
Ciclo (gr)	110		
TOTALE (gr)	200	TOTALE (gr)	36
RISCIACQUO			
Risciacquo (gr)	80	Vasca (gr)	24
TOTALE (gr)	80	TOTALE (gr)	24
DISINFEZIONE			
Non disponibile		Acqua (lt)	18
		Detergente (gr)	24
STIMA DEL RISPARMIO : 75 %			

VANTAGGI DELLA WASH&STORE

- Può essere messa in funzione posticipatamente grazie ad uno start ritardato (evitando le ore di punta in cui l'energia è più costosa)
- Non ha bisogno di nessuna estrazione vapori (sistema di aspirazione)
- È silenziosa (< 50 dB)
- Include una vasta scelta tra differenti programmi in funzione del grado di sporcizia della stoviglia
- Presenta due versioni differenti (una o due facce)
- Occupa meno spazio, lasciandone a disposizione per altre apparecchiature
- Ergonomica nel carico e nello scarico
- La WASH&STORE funge anche da sistema di stoccaggio, di conseguenza:
 - meno manipolazioni delle stoviglie
 - meno rotture del vasellame
 - meno gesti ripetitivi
- Lavori d'installazione ridotti al minimo
- Igiene garantita – lavaggio sempre con acqua pulita; la macchina offre anche un ciclo di disinfezione e termodisinfezione a 93°
- Abbattimento della manutenzione richiesta per la pulizia interna
- Economia d'utilizzo (rispetto dell'ambiente)
- Condizioni di lavoro nettamente migliorate
 - Eliminazione dei vapori
 - Ambienti più salubri con meno formazione di batteri e muffe
- Può funzionare con alimentazione elettrica monofase 220V + termostop (allungamento del tempo)
- È dotata di serie di un depuratore automatico che si rigenera durante le fasi di lavaggio
- La vasca è fabbricata in acciaio inox AISI 316, più resistente agli agenti chimici aggressivi

CONCLUSIONI

Il tempo impiegato per il trattamento delle stoviglie per 300 piatti:

Con la WASH&STORE

- Da 8 a 10 minuti per il carico
- 5 minuti per lo scarico

Nella versione classica

- Da 2 a 3 ore a seconda della macchina

Il risparmio globale effettivo è di circa il 50% (acqua, elettricità, detersivi).