

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

**LAVAGGIO DI 300 PIATTI**

**ACQUA**

<b>CAPOTTA (20 cesti) *</b>		<b>W&amp;S</b>	
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
<b>STIMA DEL RISPARMIO: 50 %</b>			

\* Può variare significativamente a seconda della pressione dell'acqua

**ELETTRICITA'**

<b>CAPOTTA (20 cesti) *</b>		<b>W&amp;S</b>	
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		
<b>STIMA DEL RISPARMIO : 40 %</b>			

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

**DETERGENTI**

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

## 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).