ARTEBIANCA

Food specialist

www.artebianca.org

new

Lavautensili con detergente specifico

Quando si parla di lavaggio stoviglie nelle cucine professionali si fa subito riferimento alla lavapiatti come strumento principale indispensabile per la qualità del risultato e per velocizzare l'operazione di lavaggio.
Gli addetti di settore sono coscienti che il lavaggio dei piatti o delle posate è solo una delle tante tipologie di lavaggio che si effettuano in cucina per la preparazione dei pasti.

Il grasso e le incrostazioni carbonizzate sono conseguenze inevitabili del lavoro in cucina, e raschiare il pentolame incrostato per renderlo brillante e pulito è uno dei compiti più ingrati. Questo processo richiede tempo, è costoso e comporta uno spreco notevole di acqua, detersivo e soprattutto di manodopera.

Ci sono pentole, padelle, teglie, griglie, filtri cappa e tanti altri utensili che ancora oggi vengono lavati a mano credendo sia il metodo più efficace. Anche quando si utilizza una normale lavapentole, questi utensili devono essere lasciati in ammollo per parecchio tempo e poi sfregati a mano prima di poter essere lavati. Purtroppo, per gli utensili in alluminio, questo tipo di trattamento non garantisce comunque un risultato soddisfacente.

Lo specialista:
Lavautensili GR.System

GR-SYSTEM non è un comune lavapentole ma l'unico sistema di lavaggio ad immersione con detergente specifico che oltre alle teglie e pentole consente di lavare, sgrassare, disincrostare e igienizzare qualsiasi utensile o componente asportabile per il lavaggio utilizzato in cucina. Elimina ogni residuo grasso o carbonizzato pericoloso per la salute in quanto potenzialmente cancerogeno e fonte di contaminazioni tossiche.

GR-SYSTEM è un sistema ad immersione che lava diversi materiali: alluminio, inox, ghisa, rame, polietilene, ecc; igienizza tutta l'attrezzatura da cucina o laboratorio nel pieno rispetto delle normative HACCP e razionalizza le risorse ed i consumi.

Con il GR-SYSTEM abbiamo raggiunto un notevole traguardo realizzando un sistema di lavaggio ecologico, efficace, che consente di risparmiare sul consumo di energia elettrica, acqua, detersivo e soprattutto sui costi di manodopera. Libera l'addetto dai lavori più faticosi, dispendiosi nel tempo, non gratificanti e rende il luogo di lavoro piacevole e funzionale.

Richiede pochi minuti di funzionamento e dopo il ciclo di pulizia in macchina sarà sufficiente risciacquare gli oggetti con acqua corrente fredda . La durata del ciclo varia dai 10 ai 20 minuti in base al grado di incrostazione delle attrezzature. GR-SYSTEM può lavorare anche in assenza di personale.

GR-DETERGENT (in confezione da 3 kg) **è un detergente specifico non caustico che rispetta l'ambiente e la salute dell'uomo. La sua speciale formula garantisce un'efficacia costante e inalterata del prodotto per la durata di un mese**.
GR-DETERGENT è: **- disinfettante - non tossico per l'uomo - dotato di ampia attività antibatterica - in grado di uccidere i microrganismi e non solo di inattivarli - non rilascia residui pericolosi per gli usi alimentari.**

Un grande pericolo: la Contaminazione incrociata

Viviamo in un mondo che possiede un'ampia diversitá di microrganismi, quindi vi sono molte fonti che potenzialmente possono causare la contaminazione dei cibi durante i processi di produzione e trasformazione.

In cucina, i batteri possono essere trasferiti da un alimento ad un altro usando gli stessi utensili impiegati nella loro preparazione. **Il trasferimento dei batteri puó avvenire a seguito del non corretto lavaggio, sia delle superfici che degli utensili impiegati, portando alla contaminazione incrociata.**
Ecco perché è importante che sugli utensili utilizzati non vi rimanga nessun residuo alimentare. Bisogna considerare ogni macchia o incrostazione residua come un potenziale focolaio di batteri.
E' fondamentale quindi operare con un piano di pulizia ed igiene adeguato utilizzando una tecnologia consone allo scopo prefissato per pulire e igienizzare perfettamente tutte le superfici usate per la preparazione dei cibi.
Il pulito visivo non è più sufficiente, occorre che le pentole e tutti gli utensili siano igienizzati.

La NSF International (National Sanitation Fondation), l'organizzazione di riferimento a livello internazionale nella ricerca e certificazione sulla biosicurezza ed igiene, ha adottato un nuovo standard "ANSI/NSF 3.2001" che descrive i requisiti di igiene e sicurezza per il lavaggio delle stoviglie. Questo requisito si chiama HUE ed è l'unità che misura la quantità di calore trasferito dall'acqua bollente agli utensili.
Il valore ottimale indicato per una pulizia igienizzante è di 3600 HUE sulla superficie delle stoviglie lavate.
Con il nostro sistema riusciamo a garantire un valore di HUE irraggiungibile da qualsiasi altro sistema di lavaggio attualmente in commercio.

5 vantaggi rispetto al lavaggio effettuato manualmente

- si elimina la fase di disincrostazione manuale;
- si elimina la fase di ammolo;
- coerente alla normativa HACCP / NFS;
- si risparmia acqua, energia elettrica, detergente e manodopera;
- è economico, ecologico e sicuro.

6 vantaggi rispetto al lavaggio effettuato con altri lavaoggetti

- si elimina la fase di disincrostazione manuale;
- si raggiungono tutti quei punti degli utensili irraggiungibili con il lavaggio delle normali lavaoggetti;
- si può lavare l'alluminio donandogli l'originale splendore;
- si elimina la fase di ammollo;
- irraggiungibile nello standard NFS;
- è efficace, economico e ecologico.

Le vasche di ammollo, dove si lasciano ad ammorbidire le incrostazioni delle stoviglie, sono il primo mezzo di contaminazione batterica. L'acqua, le spugne e le pagliette abrasive sono l'ambiente ideale per la proliferazione dei batteri costituendo una fonte di pericolo per la salute nei luoghi di preparazione del cibo.

GR-System grazie alla alta temperatura mantenuta costantemente a 85°C e grazie al detergente antibatterico non consente la proliferazione batterica.

Prestazioni:

Quello che un normale lavautensili non può fare

...tutti i tipi di utensili

GR-SYSTEM è il sistema polivalente ideale per il lavaggio degli utensili negli impianti di cottura professionali.

Lava e igienizza qualsiasi componente amovibile ingrassato e incrostato presente in cucina che può essere inserito dentro il GR-SYSTEM, come: filtri, bruciatori, griglie cucina e forni, componenti di apparecchiature di cottura, oltre a tutti i tipi pentole, padelle e teglie. Non necessiterà più proteggere i piani di cottura per evitare le incrostazioni difficili la rimuovere.

...tutti i tipi di materiali

Non solo inox ma anche ghisa, rame, polietilene, e **soprattutto alluminio**.
GR-SYSTEM è l'unica tecnologia che pulisce a fondo il pentolame in alluminio, non ossida e non annerisce il metallo ma lo protegge ridonando alla pentola usata l'antico splendore. Otterrete delle pentole pulite tali da poterle utilizzare per servire direttamente in tavola le pietanze.

...il polietilene

Il GR-SYSTEM lava e disinfetta materiali così detti "bianchi" come **taglieri in polietilene (per carne, verdure, pesce...) ceste per il trasporto pane, contenitori GN 1/1, 2/1, 60/40 usati per il contenimento degli alimenti.** Con il tempo i taglieri si logorano e formano sulla superficie quelle tipiche incisioni da taglio dove si annidano elevate cariche batteriche che sono difficili da rimuovere, da disinfettare correttamente e fonte di rischi di contaminazioni.

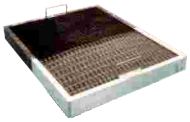
...gli schidioni e spiedi

La pulizia di spiedi, schidioni griglie e simili, è un'operazione ancora più difficile e lunga rispetto alle precedenti. infatti i grassi, rilasciati dall'alimento durante la cottura, si fissano allo spiedo formando uno spesso strato carbonizzato di difficile rimozione.

... le griglie

La pulizia delle griglie richiede molto tempo e fatica per rimuovere i residui grassi che con le alte temperature si sono carbonizzati. La procedura classica, prevede di sfregare la griglia con pagliette abrasive dopo il necessario ammollo. Questo metodo, oltre ad essere faticoso e lungo, forma abrasioni meccaniche sulle superfici e non porta mai dei buoni risultati di pulizia e igiene.

...i filtri cappa



La ridotta manutenzione eseguita solitamente sui filtri della cappa, sia labirinto che a rete, è dovuta alla difficolta di lavaggio sia manuale che meccanico.
La scarsa facilità per pulire idoneamente i filtri è causa: - del potenziale pericolo di gocciolamento dei grassi trattenuti e del loro deposito nei canali d'espulsione; - del rischio di incendio; - della presenza di cattivi odori; - del mal funzionamento dell'impianto e di rotture.

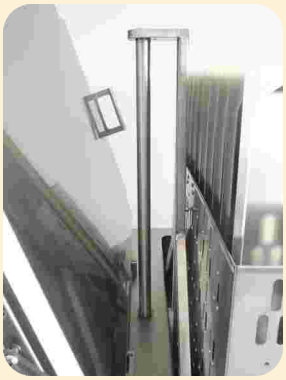
... teglie per panifici

Date le loro grandi dimensioni e i differenti formati, le teglie senza rivestimento antiaderente utilizzate nelle pasticcerie e panetterie, richiedo macchine con sistemi di lavaggio ad hoc o il lavaggio manuale.
Grazie al GR-SYSTEM basta un'unica macchina per soddisfare tutte le necessità compreso il lavaggio delle ceste per il trasporto del pane o della pasticceria.

...i cestelli per friggitrici

Formati da reti di metallo molto fitte, è praticamente impossibile ottenere un pulizia soddisfacente.
Nei punti dove i fili di metallo si intersecano formando degli angoli, si depositano sostanze grasse e carbonizzate che non si eliminano con facilità e di conseguenza solitamente non vengono rimosse.

Brevettato



sistema di sollevamento automatico del cestello*

*(disponibile sui modello UP)

sistema ergonomico di sollevamento manuale del cestello

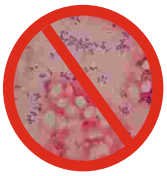
Brevetto Internazionale n. 1320946 - Brevetto Sistema di Sollevamento Automatico n. B02000A000086
Certificazione: ETL - USA, SEVERN TRENT LABORATIES

Componentistica:

L'uso di componenti di elevata qualità ed un processo produttivo controllato garantiscono i più alti standard di affidabilità.
La macchina è costruita interamente in acciaio inox AISI 304 e la vasca è isolata termicamente per garantire il mantenimento costa della temperatura. Inoltre il GR-SYSTEM dispone di un controllo/gestione elettronico programmabile in base alle esiger dell'utilizzatore.
La disposizione dei componenti interni e un nuovo circuito termo/idraulico a comparti sono stati studiati per semplificare le operazion manutenzione ordinaria e straordinaria.

Prestazioni:
Vantaggi

Igienico e sanitizzante



Il lavaggio manuale del pentolame può portare ad uno scarso risultato di igienizzazione delle stesse andando incontro ad una potenziale e pericolosa contaminazione incrociata.
Per garantire una pulizia igienizzante nel lavaggio si rende necessaria la combinazione dei tre seguenti fattori chiave:
1) una detergenza ecologica che non lasci residui chimici pericolosi;
2) una temperatura costante dell'acqua di lavaggio che deve essere non inferiore a 85°C;
3) un tempo di lavaggio sufficiente per trasferire il calore dell'acqua al pentolame e ottenere una igienizzazione sicura;
Gli altri sistemi di lavaggio non sempre riescono a raggiungere e garantire questi parametri.
Il GR-SYSTEM, grazie alla temperatura elevata dell'acqua (costante a 85°C), in cui gli utensili rimangono immersi, garantisce la neutralizzazione dei batteri e l'adeguamento agli standard: HACCP, NSF.

Pratico

Non occorre più strofinare a mano gli utensili sporchi, riducendo in questo modo la fatica ed eliminando un lavoro pesante e poco gradito al personale, che non dovrà più rimanere inchinato per ore a contatto con prodotti chimici tossici e nocivi.
Meno fatica e meno lavoro ingrato contribuiscono ad una migliore condizione lavorativa garantendo una maggiore efficienza del personale, un clima di lavoro sereno e forse anche meno assenze dal lavoro.
Inoltre non occorre più utilizzare prodotti, spugne o pagliette abrasive che risultano essere poco igieniche e fonte di contaminazione.

Economico e Efficiente

Bassissimi costi di utilizzo dovuti al ridotto consumo di acqua, energia elettrica e detergente.
Il GR-SYSTEM consente di ridurre notevolmente i tradizionali costi di lavaggio utensili rispetto agli attuali sistemi presenti sul mercato garantendo all'investimento di ammortizzarsi in brevissimo tempo.
Economico nell'acquisto, economico nella gestione efficiente nel risultato.
Il personale si ritrova con più tempo a disposizione per altre mansioni in altre aree operative.

Ecologico

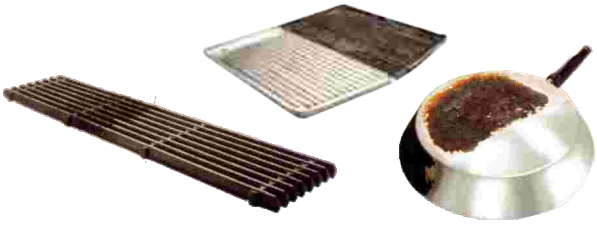
Il nostro detergente specifico è ecologico con un PH di 10,4 ÷ 10,8. Per la manipolazione non è richiesta alcuna misura particolare. Non è pericoloso ed è biodegradabile.

Migliora l'organizzazione

Permette un flusso lavorativo più snello e veloce.
Non ci saranno più vasche impegnate per l'ammollo delle pentole consentendo all'operatore di utilizzarle per altri scopi o di ridurne la presenza.

Efficace

Sgrassa in profondità ed elimina anche le più pesanti e vecchie incrostazioni carbonizzate, ridonando all'utensile l'antico splendore.
Non corrode né annerisce l'alluminio.
Ha superato il Test di corrosione dell'alluminio: NACE TM 0169-76



Stima di costo orario comprensivo dei consumi di detergente, acqua, energia elettrica e della quota d'ammortamento del lavautensili GR-System: GR2 / € 0,31 ora - GR3 / € 0,36 ora - GR4 / € 0,41 ora

Utenze:
Dove GR-System può essere usato

HOTELS, VILLAGGI TURISTICI, AGRITURISMI, RISTORANTI, GASTRONOMIE, TURISMO NAVALE - L'igiene nella ristorazione è di primaria importanza se non si vuole compromettere l'immagine dell'attività. Per mantenere sotto controllo e impedire la formazione della carica batterica, occorre usare attrezzature e utensili sempre ben puliti e privi di residui. Il lavaggio a mano o con i normali lavaoggetti non sempre raggiunge questi obbiettivi.

PASTICCERIE E PANIFICI - Le pasticcerie e i panifici pongono sempre più attenzione al mantenimento dell'igiene in fase di lavorazione dei prodotti. In questo settore, molti strumenti utilizzati per la preparazione richiedo un lavaggio manuale o l'utilizzo di materiali costosi e da rinnovare come i rivestimenti antiaderenti. Con l'utilizzo del GR-System si soluziona brillantemente ogni necessità riducendo i costi.

CENTRI DI COTTURA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA E SOCIETA' DI CATERING - Organizzazione, tempestività, costi certi e contenuti, sono alla base del servizio fornito dai centri cottura e dai catering. Sempre più spesso la ristorazione viene appaltata a queste aziende specializzate.
Questi grandi centri di cottura hanno ogni giorno un enorme quantitativo di pasti da preparare che spesso richiedono un'organizzazione lavorativa formata su più turni. Grazie al GR-System che può lavorare ad orario continuato 24 ore su 24, si avrà una qualità e quantità prestazionale inarrivabile rispetto agli altri sistemi di lavaggio.

MACELLERIE, PESCHERIE, SUPERMERCATI - Le macellerie, le pescherie e i supermercati nati come negozi vendita di alimenti crudi non trasformati e cotti, sono oggi diventati punti gastronomici che offrono piatti già pronti. Per permettersi questo occorre avere una cucina ben attrezzata e disporre di un sistema di lavaggio utensili che consenta di non dover lavare più nulla a mano, neanche gli spiedi.

MENSE AZIENDALI, OSPEDALIERE, SCOLASTICHE, ISTITUTI RELIGIOSI - Tenendo presente che sono gia milioni e in continuo aumento, gli utenti che si alimentano fuori casa,sia in mense aziendali che nei self-services così come nelle scuole o negli ospedali; si ha l'esatta dimensione dell'importanza del fenomeno e del fatto che in questi luoghi le necessità di qualità, economicità, igiene e velocità del servizio, debbano trovare la piena soddisfazione.

ESERCITO E PENITENZIARI - Un'utenza che non va trascurata sono le mense delle forze armate e dei penitenziari. I cuochi devono assicurare il massimo igiene in cucina al fine di evitare contaminazioni. Anche per questa tipologia di utenza il GR-System è strettamente indispensabile.

CENTRI DI ASSISTENZA TECNICA - L'offerta odierna nel servizio dell'assistenza tecnica punta su tre fattori vincenti: **velocità nella riparazione, manutenzione programmata e anche rigenerazione delle apparecchiature.** E' qui che il GR-SYSTEM diventa strategico, indispensabile per garantire un risultato e un servizio inappuntabile.

Funzionamento:
Semplicità d'uso

Il GR-System scalda l'acqua, se disponibile si consiglia il carico già con acqua calda, e la mantiene alla temperatura costante di 85°C in piena economia e sicurezza.

Si aggiunge il GR-detergente ottenendo una soluzione efficace garantita e costante per 30 giorni. Basta solo immergere gli utensili da disincrostare e risciacquarli dopo l'ammollo. I tempi di immersione variano in funzione del tipo di metallo e incrostazione da trattare.

Il GR-System è programmabile per un ciclo (di sostituzione acqua e detergente) che può essere impostato a scelta da 7 a 30 giorni. Al termine dell'impostazione scelta il GR avverte sul display che occorre cambiare la soluzione riducendo, in base all'impostazione eseguita, il quantitativo di detergente da introdurre.

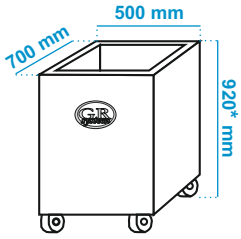
Lo svuotamento, il risciacquo e il ricarico del GR avvengono automaticamente. Si installa come una normale lavastoviglie.

...di facile lettura e di uso intuitivo...

Dim. esterne | Dim. vasca

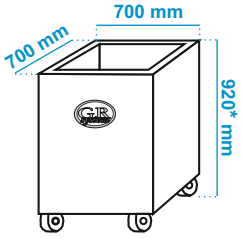
GR2

CONSUMO MENSILE DETERGENTE:	2 buste
CAPACITA' VASCA:	140 LT
CAPACITA' CARICO TEGLIE GN 1/1:	10 teglie
CAPACITA' CARICO TEGLIE GN 2/1:	5 teglie
CAPACITA' CARICO TEGLIE GN 60x40:	15 teglie



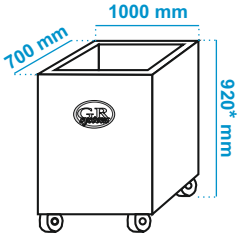
GR3

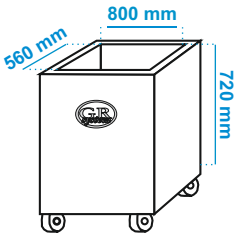
CONSUMO MENSILE DETERGENTE:	3 buste
CAPACITA' VASCA:	210 LT
CAPACITA' CARICO TEGLIE GN 1/1:	18 teglie
CAPACITA' CARICO TEGLIE GN 2/1:	9 teglie
CAPACITA' CARICO TEGLIE GN 60x40:	25 teglie



GR4

CONSUMO MENSILE DETERGENTE:	4 buste
CAPACITA' VASCA:	320 LT
CAPACITA' CARICO TEGLIE GN 1/1:	24 teglie
CAPACITA' CARICO TEGLIE GN 2/1:	12 teglie
CAPACITA' CARICO TEGLIE GN 60x40:	35 teglie

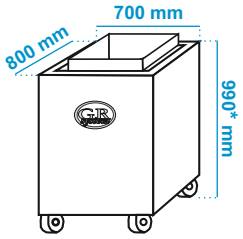


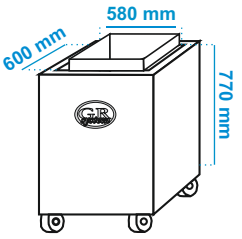


con sollevamento cestello automatico

GR3UP

CONSUMO MENSILE DETERGENTE:	3 buste
CAPACITA' VASCA:	210 LT
CAPACITA' CARICO TEGLIE GN 1/1:	18 teglie
CAPACITA' CARICO TEGLIE GN 2/1:	9 teglie
CAPACITA' CARICO TEGLIE GN 60x40:	25 teglie

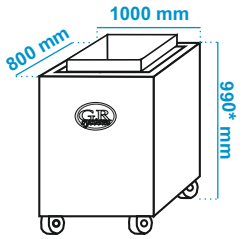




con sollevamento cestello automatico

GR4UP

CONSUMO MENSILE DETERGENTE:	4 buste
CAPACITA' VASCA:	320 LT
CAPACITA' CARICO TEGLIE GN 1/1:	24 teglie
CAPACITA' CARICO TEGLIE GN 2/1:	12 teglie
CAPACITA' CARICO TEGLIE GN 60x40:	35 teglie



gastronomy

GR4G

CONSUMO MENSILE DETERGENTE:	4 buste
CAPACITA' VASCA:	420 LT
CAPACITA' CARIC: TEGLIE GN 1/1:	30 teglie
CAPACITA' CARICO TEGLIE GN 2/1:	16 teglie
CAPACITA' CARICO TEGLIE GN 60x40:	43 teglie

* Altezza operativa (coperchio aperto) valida per mod. GR2 - GR3 - GR4 e GASTRONOMY: H 1690 mm - Altezza operativa (coperchio aperto) valida per mod. GR3 UP - GR4 UP: H 1850 mm

SU RICHIESTA SI POSSONO PRODURRE LAVAUTENSILI CON DIMENSIONI SPECIALI DELLA VASCA DI LAVAGGIO.

GRUPPO ZERNIKE SI RISERVA DI SOSTITUIRE, SU ALCUNI MODELLI, LE RUOTE CON PIEDINI FISSI.

Consigli per l'installazione:

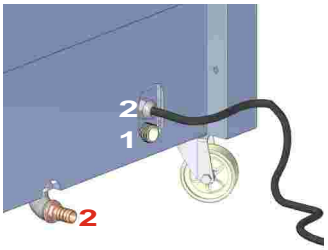
1 Carico ad acqua di rete Calda (20/70 °C)

2 Scarico Ø 50 mm posizionato a pavimento o ad un'altezza max di 10 cm. Con altezze superiori si richiede accessorio pompa.

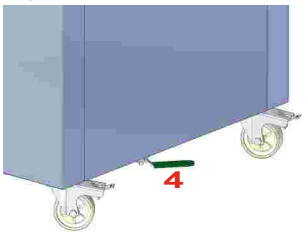
3 Collegamento elettrico su linea indipendente 220-230 V.

4 Valvola per apertura e chiusura scarico acqua.

RETRO



FRONTE



Dotazioni:

- Tubo flessibile di carico: femmina-femmina ¾ - 120 cm,
- Cavo elettrico: non dotato di spina finale.

Accessori:

- Pompa di scarico,
- Doccetta per il risciacquo,
- Inserto porta teglie.

Dati tecnici non impegnativi

Distribuito da

ARTEBIANCA
Food specialist
www.artebianca.org