

Calici smaglianti anche da remoto

BICCHIERI PERFETTAMENTE ASCIUTTI. SENZA BISOGNO DI RIPASSARLI A MANO. PROGRAMMI RAPIDISSIMI E CONTROLLO A DISTANZA. I PLUS DELLA LAVABICCHIERI FLE560E KRUPPS SECONDO LO CHEF ANTONELLO COLONNA

DI MARINA BELLATI

il test del lavaggio

programmi
120 secondi

la durata del ciclo di lavaggio Wine glasses. Il ristorante può monitorarne a distanza avviamento, stato e consumi

giugno-luglio 2018

46



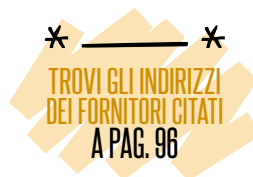
È chef patron del ristorante stellato, situato nel suo Antonello Colonna Resort e Spa di Labico (Roma)

Lo chef Antonello Colonna è titolare dell'omonimo Resort Le Spa a Labico (Roma), dove si trova anche il suo stellato e pluripremiato ristorante. Una location di prestigio sia per quanto riguarda l'accoglienza alberghiera (il resort può accogliere una quarantina di ospiti) sia per quanto riguarda il ristorante. Scriviamo tutto questo per sottolineare il fatto che qui ogni giorno qui vengono utilizzati e quindi lavati, tra resort e ristorante, oltre 200 bicchieri (considerando che nella sola mise en place della tavola di ogni giorno se ne utilizzano almeno 4; lo chef calcola un totale di 20 lavaggi in una giornata normale). Un numero che aumenta in modo esponenziale in occasione di eventi e banchetti, il che rende evidente l'attenzione che lo chef ha verso il problema del lavaggio dei bicchieri. Per affrontarlo di recente Colonna ha cambiato la

A ogni bicchiere il lavaggio giusto

	<i>Eco glasses</i>	<i>Beer glasses</i>	<i>Wine glasses</i>
Durata ciclo	75 sec	90 sec	120 sec
Consumo acqua	2,5lt	2,5lt	2,5lt
Consumo detersivo	5g/ciclo	5g/ciclo	2g/ciclo
Consumo brillantante	2g/ciclo	0g/ciclo	1g/ciclo
Consumo elettrico	0,11kWh/ciclo*	0,09kWh/ciclo*	0,09kWh/ciclo*

*Valore variabile in funzione della temperatura dell'acqua in ingresso, della temperatura impostata sul programma e del tempo di risciacquo impostato. I consumi di acqua sono sempre identici: una peculiarità data dal sistema Aquatech System, unita al fatto di avere un ricambio di acqua pulita ad ogni ciclo di lavaggio



precedente lavabicchieri, facendo installare il modello Full Line Fle 560E di Krupps. Ma quali sono le performance di questa attrezzatura che lo chef tiene in massima considerazione?

«Il più grande problema della lavabicchieri che avevo in precedenza - dice - era che i bicchieri non risultavano perfettamente asciutti a fine lavaggio, e quindi dovevamo asciugarli a mano, con inevitabile spreco di tempo e un netto aumento del rischio di rotture. Con la nuova lavabicchieri ho constatato che queste problematiche sono risolte: grazie all'osmosi inversa i bicchieri escono perfettamente asciutti e brillanti, si abbatte il lavoro degli addetti, che devono solo riporre i calici al loro posto, il tutto in tempi di lavaggio brevissimi. Di conseguenza ora possiamo effettuare il lavaggio durante il servizio (prima li stoccavamo e venivano lavati tutti a fine servizio); di conseguenza diventa meno pressante la necessità di tenere a magazzino grandi stock di bicchieri, dato che possiamo lavarli e riutilizzarli in tempi rapidissimi. Inoltre il rischio di rottura dei bicchieri, e quelli belli sono molto costosi, si riduce quasi del 100%». Ma le performance della macchina che lo chef apprezza riguardano anche l'assistenza in remoto, che non solo riduce al minimo le eventuali problematiche di funzionamento, ma consente anche al ristoratore di verificare in quale fase del lavoro si trova la lavabicchieri. ✱

Saperne di più

Prodotto

Lavabicchieri - lavapiatti Full Line FLE560E a porta frontale

Produttore

Krupps

Caratteristiche

Macchina in grado di effettuare cicli di lavaggio con ricambio di acqua pulita totale e parziale. Dotato di Aquatech System che tramite boiler atmosferico e pompa di risciacquo assicura temperatura e pressione costanti. Produttività massima 40 cesti/ora (720 piatti/ora). Risciacquo sanitizzante. Pareti coibentate. Dotata di sistema a osmosi inversa e di autodiagnosi costante, grazie al sistema di controllo Wi-fi ICloud, con possibilità di agire in remoto per modificare i parametri della lavastoviglie e risolvere gli eventuali problemi.

Dimensioni

600x700x850 mm (h);
dimensioni cestello 500x500 mm. Altezza massima bicchiere 310 mm; diametro massimo piatto 350 mm; teglie: GN 1/1

Distributore

De Santis Forni Srl
(Tivoli Terme)

www.krupps.it

