



'Smart Wash', un sistema de lavado para los utensilios que presentan más dificultad

11-07-2018

'Termo Wash' es un sistema de lavado que permite limpiar los utensilios que presentan más dificultades, como por ejemplo bandejas Gastronorm, filtros de campana, cazuelas, encimeras de cocina, etc. Combinando la máquina con agua a 75º y su sistema exclusivo de activador térmico, se pueden eliminar los restos de suciedad de los sitios más difíciles, como por ejemplo bandejas Gastronorm, filtros de campana, cazuelas, encimeras de cocina, parrillas de barbacoa... Elimina eficazmente la suciedad más incrustada (comida requemada, restos carbonizados, restos de grasa...) y todo ello sin necesidad de prelavado. Apto para todo tipo de metales, tan sólo es necesario enjuagar los utensilios una vez terminado el ciclo de lavado.

Con 'Termowash' se reduce el gasto de agua, el gasto energético al calentar el agua del lavado y el tiempo dedicado a la limpieza. La 'Termowash' se comercializa en tres modelos distintos: *TW 200*, *TW 300*, *TW 300 AUTO* y *TW 400 SG*. Todas ellas tienen diferentes capacidades y, los dos últimos modelos, cuentan con un sistema de elevación automática de la cesta interior.

www.iniciaserveis.com