



Termowash, un innovador sistema de lavado para bandejas y utensilios 'difíciles'

17-11-2014

La firma Termowash presentó en la pasada edición de Hostelco su innovador sistema de limpieza de utensilios de cocina por inmersión. Se trata de máquinas especialmente diseñadas para dejar como nuevos los elementos más 'complicados' de limpiar como pueden ser las bandejas gastronorm, cacerolas, filtros de campana, fogones... El sistema asegura un importantísimo ahorro de tiempo agua y energía, además de garantizar un resultado perfecto.

El sistema Termowash, combina la tecnología de la máquina con un potente activador líquido sin fosfatos, que permite una limpieza rápida y segura de los utensilios, siempre por inmersión y sin pre-lavado. El ahorro en tiempo y en consumo de agua y energía es fácilmente demostrable.

Las máquinas Termowash trabajan a una temperatura de 75°C (control de temperatura automático) y su exclusivo activador líquido permite eliminar los restos más incrustados y de los sitios más difíciles con un solo enjuague. Según el tipo de suciedad, la duración de los lavados oscila entre 20 minutos y 3 horas... y sólo hay que vaciar y limpiar la máquina cada 30 días, lo que permite un consumo mensual de agua de sólo 250/300 litros, según la capacidad del modelo.

La limpieza que ofrece el sistema, puede llegar hasta a las 100 bandejas gastronorm 1/1 cada hora, cifra imposible de alcanzar con los lavados tradicionales.

Dentro de la misma gama encontramos máquinas de carga manual y de carga automáticas, y también con distintas capacidades. Todos los modelos se llenan de manera manual y se evacua el agua utilizada por una válvula inferior que requiere de un simple sesagüe.

www.termowash.com

