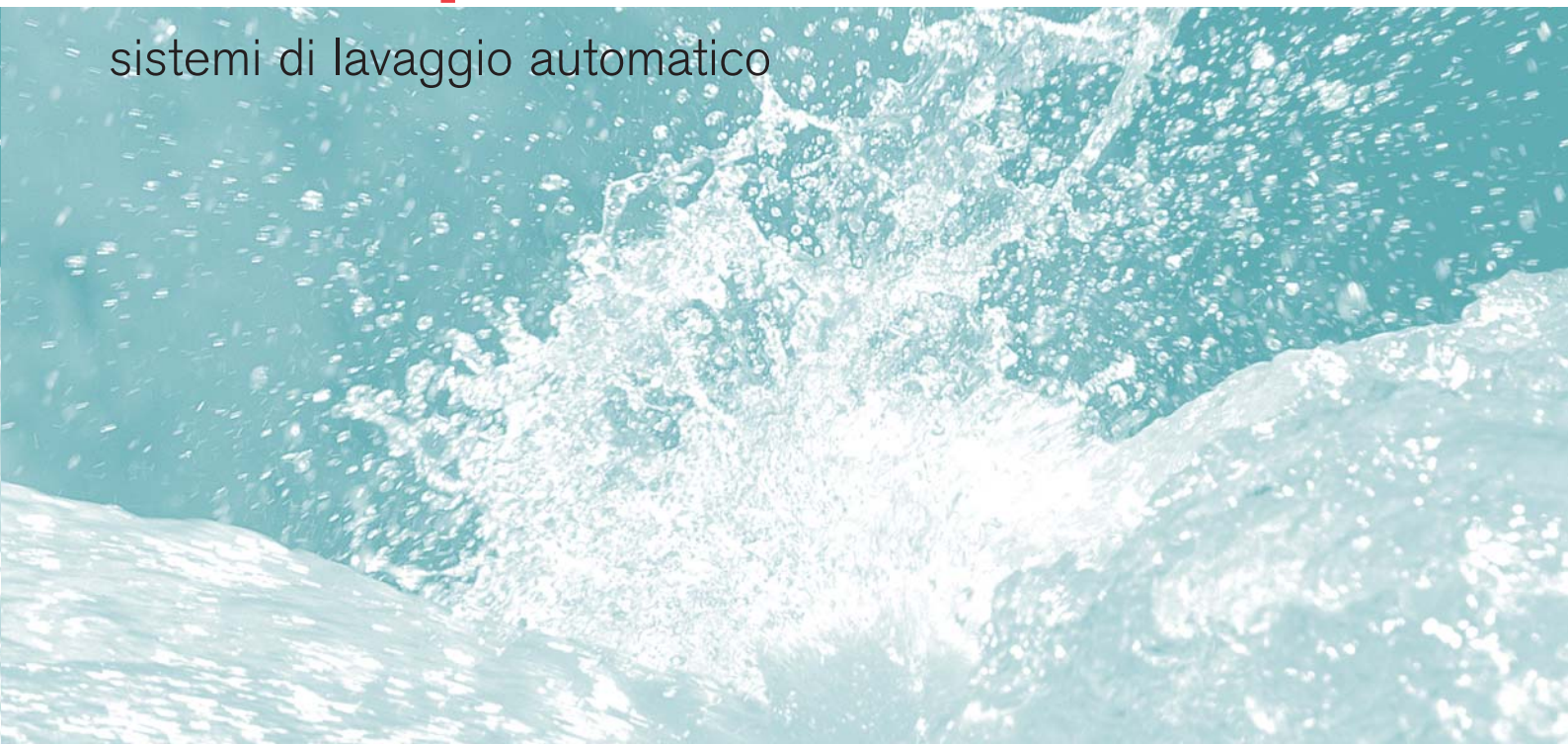


Wash up

sistemi di lavaggio automatico



La movimentazione delle stoviglie

Un buon servizio di ristorazione passa obbligatoriamente da un lavaggio senza difficoltà di funzionamento e un ritorno continuo di stoviglie per una perfetta rotazione dei clienti del ristorante.

Il buon risultato è soprattutto condizionato dalla scelta della macchina lavastoviglie che deve essere perfettamente dimensionata e adatta alla quantità e al tipo di stoviglie.

Intorno alla lavastoviglie si aggiungono dei materiali periferici indispensabili come:

- Nastro di deposito vassoi con una lunghezza e velocità di avanzamento adattata alla frequenza di ritorno dei vassoi
- Cestelli, stazioni di sbarazzo, portacestelli, canaline, etc.

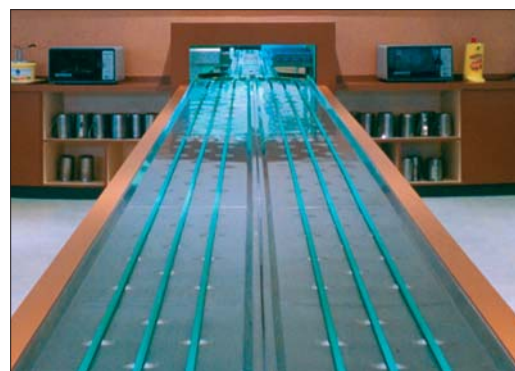
- Mensole standard, meccanizzate o motorizzate per il trasporto in continuo delle stoviglie sbarazzate e un caricamento ottimale della lavastoviglie.

Per un collegamento efficace tra il refettorio e la zona di lavaggio, qualunque sia l'eventuale difficoltà, COMENDA dispone di una gamma completa di nastri differenti:

- nastri polycord a due corde
 - nastri polycord a tre corde
 - nastri a tapparelle
 - nastri trasportatori di cestelli NTC
- Delle apparecchiature complementari facilitano l'adattamento dei nastri alla quasi totalità delle configurazioni e alle installazioni:
- curve a 90°, 180° e curve ad angoli speciali

- convogliatore per raggruppare due nastri in arrivo da due postazioni differenti e in una sola linea di sbarazzo
- elementi in salita o discesa per adattarsi all'impianto di lavaggio o a pavimentazioni differenti
- tunnel insonorizzati per evitare la propagazione del rumore della zona di lavaggio nel refettorio
- predisposizioni per eventuali barriere antifumo.

All'ingresso della lavastoviglie viene utilizzato il nastro NTC per il caricamento automatico dei cestelli nel caso di lunghe distanze.



I nastri di deposito

Per il ritorno automatico dei vassoi verso la zona lavaggio, il nastro è senza alcun dubbio il sistema più adatto. Il nastro infatti evita il raggruppamento e lo stazionamento dei commensali in un unico posto come è il caso ad esempio dei carrelli portavassoi. Inoltre rende possibile l'allontanamento della zona di lavaggio dal refettorio, limitando nettamente i disturbi sonori.

Ricoperto, sospeso, incassato, il nastro offre differenti possibilità di integrarsi con l'arredamento della sala ristorante.

COMENDA studia il migliore posizionamento della zona di lavaggio e del nastro al fine di ottimizzare la fluidità di circolazione dei clienti nell'operazione di deposito del vassoio, evitando inutili code dei commensali.

Nastri polycord

Tra i nastri di deposito, la tecnologia del nastro POLYCORD è quella che presenta la garanzia maggiore in materia di igiene, semplicità, sicurezza e affidabilità.

Per lo scivolamento sui pianali, COMENDA utilizza un sistema esclusivo dove le corde di diametro 15mm non scorrono in una "V" piegata in acciaio inox, ma sono guidate in impronte imbutite ricavate da uno stampaggio dell'acciaio.

Questa esecuzione evita l'accumulo di sporco e il rumore di un contatto permanente sull'acciaio, limita l'usura e permette una pulizia rapida e facile del pianale. Il nastro COMENDA è inoltre estetico in quanto è assemblato senza viteria apparente.

Convogliatore polycord

Anche con cambiamenti repentini dei livelli di pavimentazione, non esistono praticamente ostacoli all'utilizzo dei nastri COMENDA.

Inoltre, anche due nastri installati in due differenti parti del ristorante possono raggrupparsi in un unico nastro per mezzo del convogliatore, realizzando una sola linea di sbarazzo.

Con una tecnologia semplice ed affidabile, le fotocellule e la motorizzazione indipendente, gestiscono in tutta sicurezza il traffico dei vassoi in modo tale che le velocità di avanzamento dei due nastri e quella della lavastoviglie siano sincronizzate al massimo.

Comenda: la storia nell'innovazione tecnologica

Azienda capostipite dell'intero gruppo ALI, Comenda da oltre 40 anni associa il suo nome alle migliori macchine per il lavaggio professionale. Affermatasi tra i leader del settore in Europa e nel mondo, Comenda produce e commercializza oltre 200 modelli di soluzioni di lavaggio, dalle piccole lavatazze e lavabicchieri per il bar fino ai grandi sistemi automatizzati ad alimentazione continua per ospedali, mense, grandi alberghi e inflight catering. Comenda progetta e fornisce inoltre impianti su misura nel rispetto degli spazi disponibili e senza limiti in termini di capacità di lavoro.

Wash up: la risposta a tanti problemi

Dal momento in cui il commensale termina il pasto e deposita il vassoio con tutto il suo contenuto, fino al riutilizzo di quelle stesse stoviglie, pulite e asciugate, nella linea di distribuzione vivande, c'è di mezzo una gran mole di operazioni che costituiscono un problema centrale nella ristorazione collettiva: raccolta e trasporto dei vassoi, sbarazzo, separazione delle stoviglie, lavaggio, asciugatura, stoccaggio, gestione dei rifiuti, etc.

Tali operazioni, denominate "Wash UP", devono inoltre essere spesso compiute nei tempi strettissimi imposti dal riutilizzo

immediato delle stoviglie, e il processo di lavoro deve essere organizzato in locali di dimensioni e forma talvolta non ideali. Progettazione su misura, massima automazione ed elevata integrazione delle funzioni sono le tre esigenze basilari per risolvere queste problematiche. È richiesta però una profonda esperienza nel settore e una capacità realizzativa che solo una grande azienda come Comenda può garantire.



Progetti personalizzati "chiavi in mano"

L'innovativo sistema Wash UP proposto da Comenda, viene progettato e realizzato sulla base delle specifiche esigenze indicate dal cliente (spazi disponibili e loro articolazione, organizzazione delle attività di ristorazione, numero di pasti serviti, etc.), e tenendo conto dei suoi desideri (opzioni di tipo estetico, organizzativo, funzionale, economico). In tale delicato lavoro di progettazione, l'esperienza e la competenza Comenda consentono sia di integrare al meglio le funzionalità di ciascuna apparecchiatura utilizzata, sia di introdurre ulteriori soluzioni innovative, sviluppate ad hoc dal Centro di Ricerca e Sviluppo Comenda per risolvere ogni problema posto dal cliente.

Automazione e integrazione

In termini di architettura generale, il sistema Wash UP Comenda è composto da una "rete" di nastri trasportatori. Alcuni di essi convogliano nel locale di lavaggio i vassoi ancora carichi provenienti dalle sale ristorante. Altri sono dedicati al trasporto delle stoviglie nelle macchine ad esse dedicate. L'unica operazione manuale richiesta dal sistema è il prelievo dai vassoi di piatti e bicchieri. Le posate infatti vengono prelevate automaticamente con un sistema magnetico e depositate in una macchina con un'apposita pista. I vassoi una volta sbarazzati, proseguono su nastro direttamente nella macchina di lavaggio, all'uscita della quale, perfettamente puliti e asciutti, vengono impilati automaticamente su appositi carrelli.

Programmi di lavaggio selezionati automaticamente

Le macchine per il lavaggio piatti, posate e bicchieri, sono in grado di "riconoscere" elettronicamente ciascun tipo di stoviglie, e di scegliere automaticamente il programma di lavaggio più opportuno, con grandi vantaggi sia in termini di riduzione dei consumi che di miglioramento della qualità del pulito. Elevata automatizzazione è stata applicata anche al trattamento dei rifiuti, che vengono tritati, compattati e avviati verso appositi contenitori.

Stazioni di sbarazzo

Comenda, per la sua esperienza acquisita tramite migliaia di installazioni, apporta alla sua clientela l'assicurazione e la garanzia di un buon funzionamento del sistema di lavaggio che ha studiato e realizzato.

Architettura del locale, produzione oraria, durata del servizio, sono fattori differenti e fanno di ogni sistema di lavaggio un caso particolare.

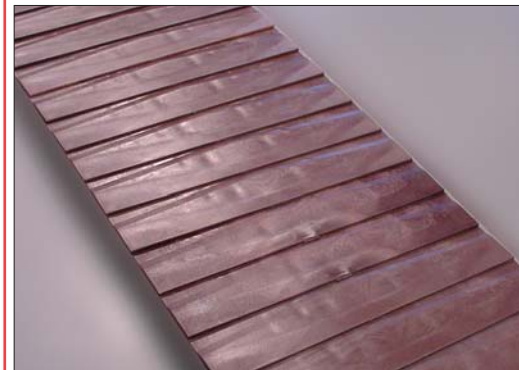
Lo sbarazzo effettuato dagli operatori deve essere facilitato con delle postazioni ergonomiche e perfettamente adatte alle diverse manipolazioni delle stoviglie.

Fino alla preparazione delle stoviglie sporche, le fasi di prelevamento e sbarazzo devono effettuarsi attraverso un'organizzazione funzionale e razionale per evitare al minimo i

Il caricamento della lavastoviglie

Il collegamento tra la zona di sbarazzo e la macchina lavastoviglie è un componente molto importante per il buon funzionamento di un impianto. Per risolvere le differenti problematiche, COMENDA propone una vasta gamma di accessori per permettere di scegliere il sistema di movimentazione più adatto al caricamento della macchina lavastoviglie. Il nastro a tapparelle viene utilizzato principalmente per il trasporto di stoviglie impilate dalle stazioni di sbarazzo fino alla zona di caricamento della macchina lavastoviglie a nastro. A richiesta può essere dotato di un variatore di velocità, in modo tale da conferirgli un perfetto adattamento alle esigenze del Cliente.

La meccanizzazione del caricamento delle



movimenti e spostamenti degli operatori.

I pianetti di sbarazzo, fissi o mobili, hanno una capacità di carico elevata per essere utilizzati come zona tampone alle stoviglie pronte per essere passate in lavastoviglie.

I differenti cestelli necessari al servizio sono disposti su un portacestelli inclinato e orizzontale. I portacestelli inclinati permettono di caricare i cestelli di stoviglie, mentre quelli orizzontali sono destinati allo stoccaggio dei cestelli vuoti.

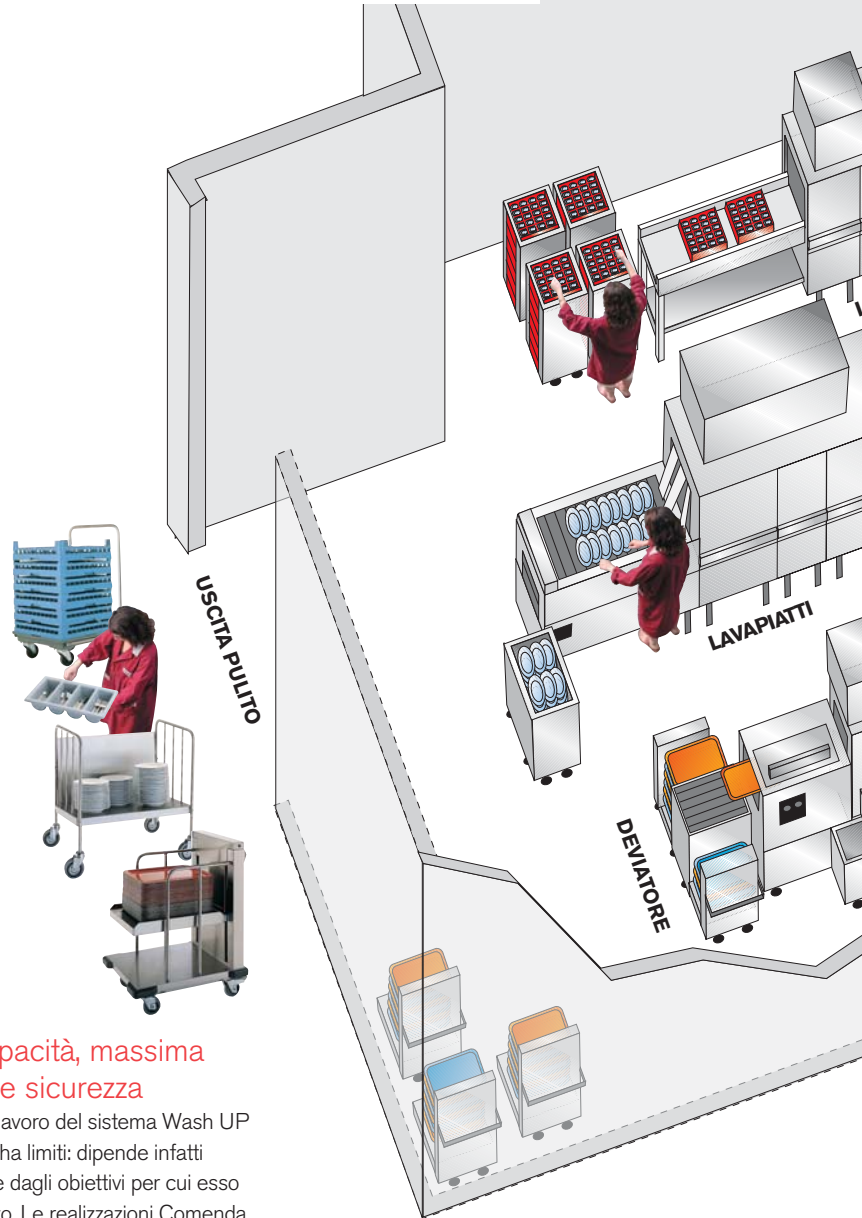
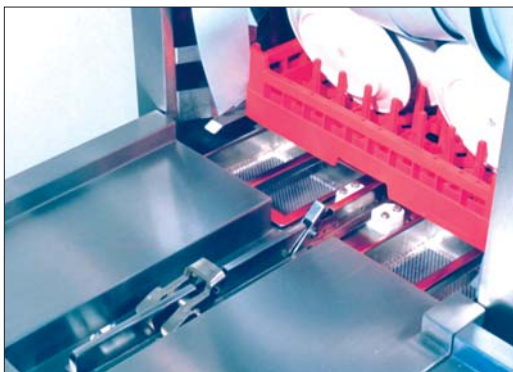
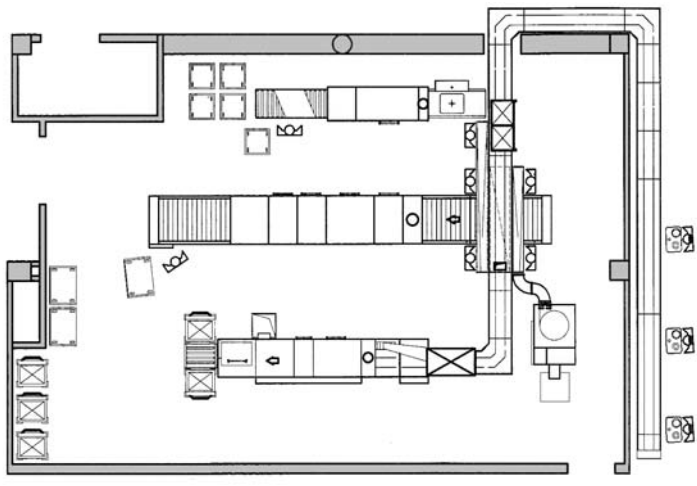
Di fissaggio a muro o a pavimento, i portacestelli sono sempre ad un'altezza compatibile ad una statura media degli utilizzatori.

macchine a traino di cestelli è indispensabile per ottimizzarne il loro rendimento.

Una mensola con lavello con o senza rulli folli, in un concetto di sbarazzo classico con un operatore frontale, permette di rispondere ai bisogni essenziali di caricamento stoviglie.

Per concetti di organizzazione più elaborati, la meccanizzazione di un nastro di caricamento è essenziale. Il sistema NTC è concepito per trasportare su grandi lunghezze i cestelli carichi di stoviglie. La produzione massima della macchina lavastoviglie può quindi essere assicurata grazie all'alimentazione in automatico continua.

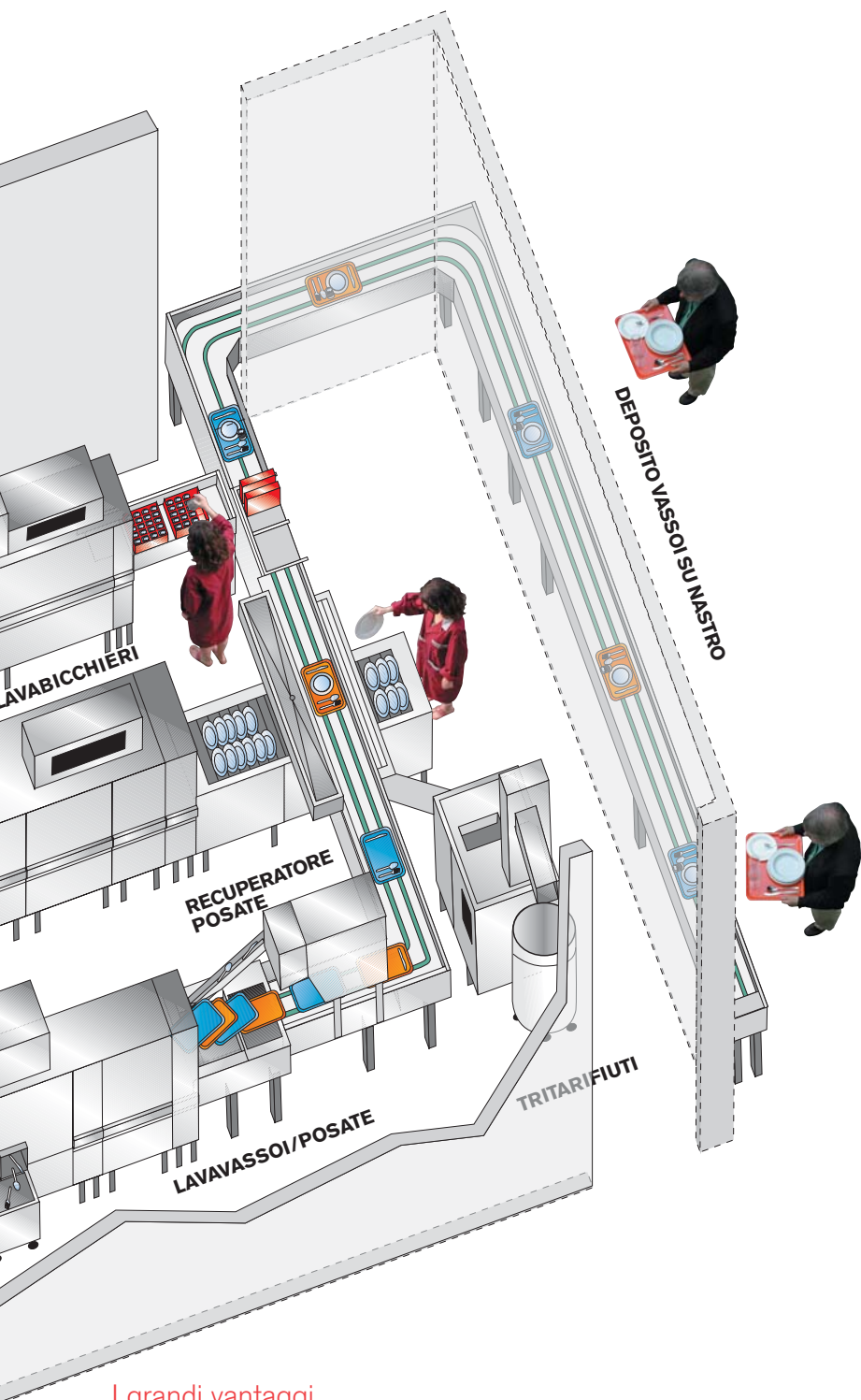
Altre soluzioni: il caricamento lineare oppure ad angolo permette di installare una lavastoviglie anche in locali impossibili.



grande capacità, massima efficienza e sicurezza

La capacità di lavoro del sistema Wash UP Comenda non ha limiti: dipende infatti esclusivamente dagli obiettivi per cui esso viene progettato. Le realizzazioni Comenda hanno finora toccato la soglia dei duemila vassoi/ora, ma non esistono oggettivi ostacoli a superarla o anche a moltiplicarla.

Il sistema è gestito elettronicamente in ogni sua parte, con l'utilizzo di fotocellule e di sensori che garantiscono la massima efficienza e sicurezza, segnalano ogni anomalia o condizione di rischio, gestiscono automaticamente la velocità dei nastri in base al carico di lavoro, etc. Tutte le macchine sono dotate di un sistema di "autolavaggio" che consente la massima pulizia interna senza alcun intervento manuale dell'operatore.



Lo scarico delle stoviglie

La meccanizzazione dell'uscita delle macchine a traino permette di sopperire alla mancanza di spazio e di realizzare comunque un'area di scarico di lunghezza indispensabile per un buon risultato di asciugatura con conseguente riutilizzo delle stoviglie lavate.

In alcuni locali angusti, lo scaricatore ad angolo COMENDA è il mezzo che permette uno scarico a 90° con conseguente risparmio di spazio.

COMENDA può inoltre realizzare delle zone di lavaggio estremamente compatte e performanti utilizzando caricamento e scaricatore ad angolo.



I grandi vantaggi delle soluzioni Comenda

Nei sistemi wash up e nelle soluzioni personalizzate, Comenda mette a servizio del cliente tutta l'esperienza e la competenza sedimentate in più di 40 anni di primato sul mercato.

La struttura "Sistemi & Soluzioni", appositamente creata da Comenda per gestire progetti "chiavi in mano", segue ciascun cliente con il massimo impegno fino alla definizione rigorosa della soluzione che meglio risolve ogni suo problema. Le prestigiose referenze già acquisite (mense aziendali, ospedali, aeroporti, etc.) testimoniano il grande interesse degli operatori di settore per le soluzioni Comenda, che si configurano

come le più avanzate tecnologicamente mai realizzate, e che consentono al contempo di ridurre i costi di gestione e di migliorare la qualità del lavoro.

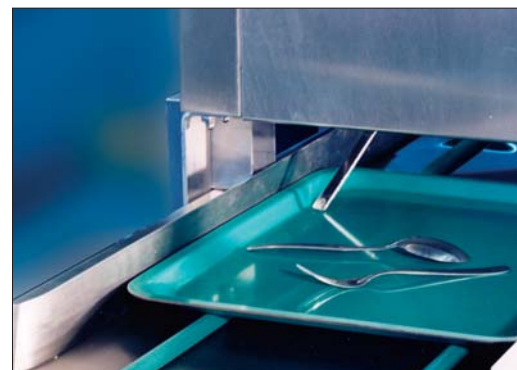
I vantaggi che il sistema wash up, così come tutte le soluzioni personalizzate Comenda, portano alla clientela sono infatti molteplici, e spaziano dal miglioramento di tutto il processo organizzativo al consistente aumento della produttività, dalla sostanziale riduzione dei costi al raggiungimento di livelli qualitativi altrimenti impensabili.

Il trattamento dei rifiuti

Posizionate in entrata come in uscita alle macchine a traino, le curve meccanizzate e/o motorizzate a 90° e 180° COMENDA, contribuiscono efficacemente alla realizzazione di concetti di zone di lavaggio ergonomiche, in una superficie minima. Nel caso di curve a 180° un motore indipendente garantisce ai cestelli, anche pesantemente caricati, di ruotare in un raggio molto corto e di essere introdotti automaticamente nella macchina lavastoviglie senza alcun problema. Una mensola a rulli folli, collegata a curve meccanizzate o motorizzate, si scollega con un semplice gesto e viene movimentata sulle

Il recupero, lo stoccaggio e il trasporto dei rifiuti alimentari sono punti problematici. Per impianti di lavaggio di media capacità, il trattamento si effettua in generale con carrelli raccolta rifiuti in collegamento con mensolame con relativi fori per lo sbarazzo. Per impianti di capacità maggiore dove si aggiunge anche il divieto di contaminazione tra sporco e pulito durante il servizio, il sistema COMENDA T5 è praticamente la sola soluzione adottata. Le stoviglie vengono sbarazzate in una

canalina fino al trituratore per mezzo di acqua circolante a circuito chiuso. Per proteggere il sistema di triturazione dall'inserimento fortuito di posate, la canalina è equipaggiata di una protezione magnetica che blocca le parti metalliche. All'economia di manipolazione e di superfici di stoccaggio dei rifiuti, bisogna aggiungere che il trituratore di rifiuti T5 apporta anche un miglioramento delle condizioni di lavoro e di sicurezza.



sue ruote per permettere un accesso totale alla lavastoviglie.

I rulli sono appoggiati sui relativi supporti e sono amovibili istantaneamente per facilitarne la loro pulizia.

L'investimento in un sistema COMENDA di meccanizzazione della macchina lavastoviglie è ammortizzabile molto rapidamente. Oltre all'economia di spazio realizzata per la compattezza dell'impianto, l'ottimizzazione massima del rendimento della macchina lavastoviglie è assicurata.

Recuperatore magnetico di posate

Il recuperatore magnetico COMENDA automatizza il prelievamento delle posate, le quali sono prelevate direttamente dal vassoio grazie ad un magnete permanente. Ne esistono di due tipi a seconda dell'installazione e del tipo di zona di lavaggio: con trasferimento in una vasca ammollo posate o direttamente su una pista posate di una macchina a doppia pista.

Di concezione robusta, dispone di un coperchio amovibile con micro di sicurezza, per facilitare le operazioni di pulizia.



Ali S.p.A.
Via Galileo Galilei 8
20060 Cassina de' Pecchi, Milano
T +39 02 95228.1
F +39 02 9521510
sales@comenda-ali.it
www.comenda-ali.it

900633/2-07

