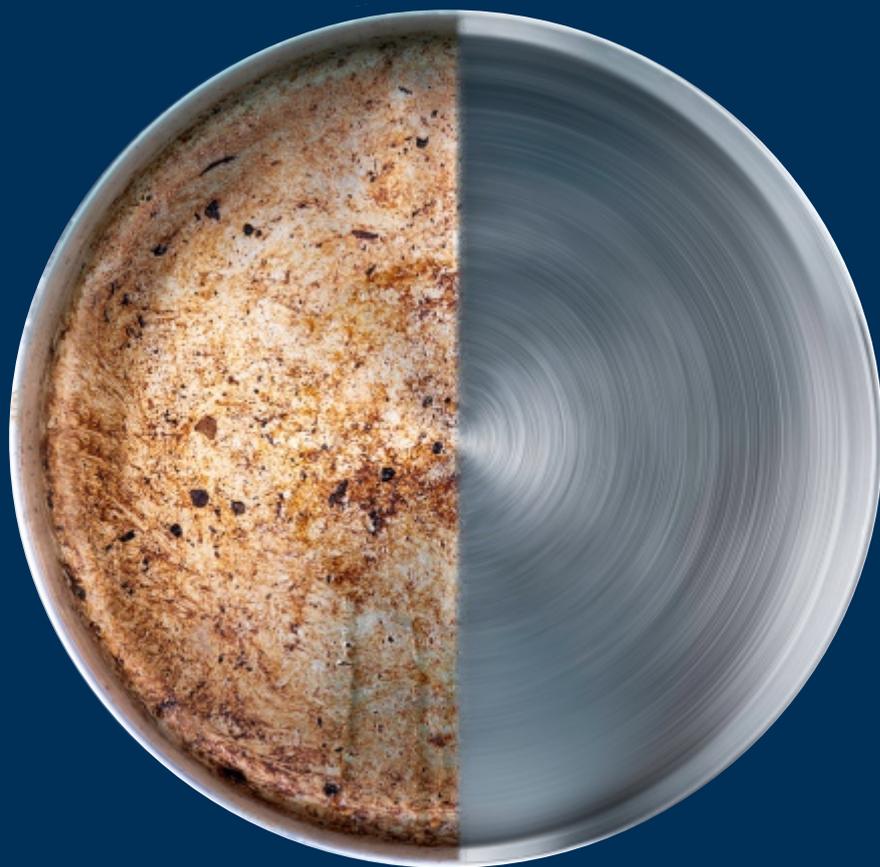


***Nettoyage parfaite,
économies garanties:***
le choix intelligent pour
votre entreprise.



Multi Wash

...Excellents résultats avec la lave-ustensile polyvalente...

Multi Wash est bien plus qu'un simple lave-ustensiles: c'est l'expression parfaite de la mission de Zernike: **améliorer et simplifier la vie dans les cuisines professionnelles**. Nous avons écouté les besoins des chefs, pâtisseries et boulangers pour créer une solution capable de transformer leur quotidien. Le résultat? Une machine qui libère du temps, de l'énergie et des ressources, éliminant les opérations manuelles les plus fastidieuses et improductives. **Multi Wash** lave et détartre efficacement tout ustensile ou composant amovible, quel que soit

son matériau. Plus de nettoyage, moins d'efforts, une efficacité maximale. Le lave-ustensiles **Multi Wash** est le **seul système de lavage par immersion** avec un détergent spécifique qui, en plus des plateaux et des casseroles, **permet de laver, dégraisser, détartre et assainir en totale conformité avec la réglementation HACCP** tout ustensile ou composant amovible qui ne peut pas être lavé mécaniquement comme les filtres de hotte, les grilles ou les plateaux en aluminium et les planches à découper en polyéthylène.





CONÇU ET
CONSTRUIT
PAR ZERNIKE

La garantie Made in Italy

La **Multi Wash** est entièrement conçue et construite en Italie en utilisant, sans compromis, des matériaux de haute qualité et une technologie de pointe. **Innovation technologique, composants, production, passion et qualité 100% italienne pour un lavage parfait.**



TITULAIRE DE
DEUX BREVETS

Qualité Brevetée

En 1999, Zernike présentait le **Multi Wash** sur le marché italien: il s'agissait du **premier lave-utesiles** polyvalent à lavage manuel du panier. En 2009, le **brevet pour le dispositif de lavage automatique** de paniers a été déposé afin de rendre la machine de plus en plus fonctionnelle et facile à utiliser. Aujourd'hui, nous avons avancé un restylage important et rendu **Multi Wash** encore plus linéaire et moderne, **améliorant ainsi les performances, la consommation et simplifiant les opérations de maintenance.**

6 Avantages par rapport au lavage manuel



SUPPRIMER LA PHASE DE DÉTARTRAGE MANUELLE



ÉCONOMISER LA MAIN-D'ŒUVRE



ÉLIMINER LA PHASE DE PRE-TREMPAGE



ÉCONOMISER L'EAU, L'ÉLECTRICITÉ ET LE DÉTERGENT



ÉVITE LA CONTAMINATION CROISÉE



ATTEINDRE TOUS LES COINS DES OUTILS





A photograph of a commercial kitchen featuring a Multi Wash system. The system consists of a large stainless steel cabinet with a control panel on the right side. In the foreground, there are stacks of white plates and bowls. To the left, there is a large industrial mixer. The background shows a tiled wall and other kitchen equipment.

Multi Wash

...une économie tangible...

Économisez de l'eau. Avec *Multi Wash* il suffit de remplir le bac une fois par mois. La solution conserve son efficacité du premier au dernier jour, garantissant des performances élevées et une consommation d'eau minimale.

Plus d'espace, moins de complications.

Avec *Multi Wash* les incrustations sont éliminées sans le long prétrempage des ustensiles. Plus besoin de bacs de trempage. *Multi Wash* est un système efficace qui libère un espace précieux et simplifie l'organisation de la zone de lavage.

Réduisez les coûts de personnel. Le lavage manuel des casseroles et des poêles appartient au passé. **Fini les heures passées à récurer:** le système fonctionne de manière totalement autonome, libérant ainsi des ressources humaines qui peuvent être utilisées pour des activités plus productives.

Économisez de l'énergie sans sacrifier

les performances. Grâce à un système de chauffage repensé et à une excellente isolation thermique, *Multi Wash* maintient une température d'eau constante, minimisant ainsi la consommation et les pertes de chaleur. Efficacité maximale, coûts énergétiques minimes.

Moins de produits chimiques, plus de

sécurité. Élimine l'utilisation de produits chimiques agressifs et dangereux comme la soude caustique. *Multi Wash* est un système de lavage efficace qui respecte l'environnement, la sécurité du personnel et la qualité des équipements.

Gagnez du temps et optimisez votre

travail. Avec *Multi Wash* le cycle de lavage dure en moyenne 8 à 15 minutes seulement, selon le degré d'incrustation. Cependant, pour un nettoyage supplémentaire de certains éléments amovibles de la cuisine, **des cycles de lavage prolongés peuvent être programmés pendant la nuit**, libérant ainsi un temps précieux aux heures de pointe.

Une solution unique pour un nettoyage en profondeur de tous les matériaux et de toutes les formes



Paniers et poudre rôtissoire

Nettoyer efficacement les **poudres rôtissoire**, les **paniers** est une opération pratiquement impossible. Pas même en grattant à la main, vous pouvez éliminer toutes les incrustations. **Multi Wash élimine totalement la saleté de chaque trou et coin.**



Grilles

Nettoyer les grilles demande du temps, un trempage prolongé et un récurage avec des tampons abrasifs : une tâche longue, fatigante et souvent inefficace. Avec **Multi Wash**, le lavage par immersion élimine rapidement et facilement les saletés les plus tenaces, **vous faisant gagner du temps et des efforts.**



Filtres à capot

Le nettoyage difficile des filtres de la hotte **provoque le dépôt de graisse** qui peut ainsi **goutter sur la table de cuisson, dégager de mauvaises odeurs**, provoquer un dysfonctionnement du système ou même des incendies.

Avec Multi Wash, vous évitez tout cela et bénéficiez d'un nettoyage en profondeur et homogène.



Tous types d'outils

Multi Wash lave et désinfecte tous les composants amovibles tels que les filtres, les brûleurs, les grilles de cuisine et de four, les composants des équipements de cuisson, ainsi que tous les types de batterie de cuisine et les plateaux de cuisson. Vous n'aurez plus besoin de protéger les tables de cuisson pour éviter les dépôts difficiles à éliminer.



Polyéthylène

Au fil du temps, les planches à découper s'usent, formant des incisions où les bactéries peuvent se nicher et sont difficiles à éliminer.

Multi Wash garantit un lavage en profondeur et assainissant des matériaux "blancs": la solution pénètre dans les coupes, élimine la saleté et minimise le risque de contamination.



Plateaux et paniers pour boulangeries et pâtisseries

Plateaux et paniers de grande taille utilisés dans les pâtisseries et les boulangeries nécessitent des machines équipées de systèmes de lavage ad hoc ou de lavage manuel. Avec *Multi Wash*, vous n'avez besoin que d'une seule machine pour satisfaire tous vos casseroles.



Tout type de matériel

Non seulement l'acier inoxydable, mais aussi la fonte, le cuivre, le polyéthylène et surtout l'aluminium.

Multi Wash est la seule technologie qui nettoie en profondeur les ustensiles de cuisine en aluminium, ne les oxyde pas et ne les noircit pas, ramenant ainsi la poêle utilisée à son ancienne gloire.



Moules pour la boulangerie et la pâtisserie

Tenu compte de la particularité des formes et du matériau, ces moules nécessitent un grand soin au lavage. Au cours du temps, les dépôts se stratifient et il devient de plus en plus difficile d'utiliser les moules.

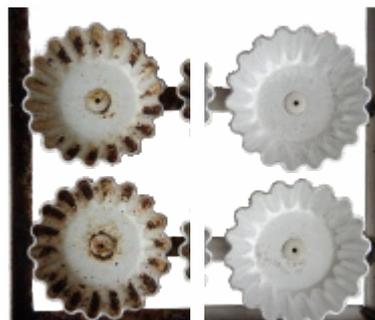
Multi Wash est capable d'éliminer la saleté même des coins les plus petits, en donnant aux moules toute leur splendeur d'origine.



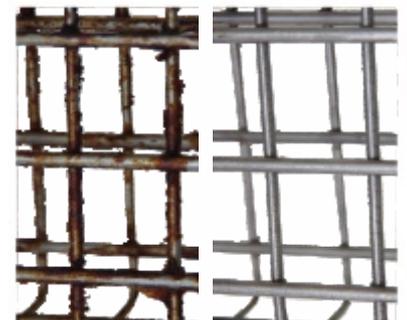
CLEAN Detergent n'est pas caustique, il ne libère pas de résidus dangereux pour les usages alimentaires, il respecte l'environnement et la santé humaine.



AVANT et APRÈS: plaque de cuisson en aluminium totalement incrustée.



AVANT et APRÈS: moule en aluminium pour la pâtisserie.



AVANT et APRÈS: poudre rôtissoire pour faire.



Un détergent unique!



Le **CLEAN Detergent** est un produit breveté par maximiser l'efficacité de lavage du **Multi Wash**. Sa formule spéciale garantit une efficacité constante et inchangée pendant un mois en prévenant la contamination croisée et en désinfectant les outils traités.

3 facteurs clés qui garantissent un assainissement parfait:

1. *Un détergent qui ne laisse pas de résidus de produits chimiques dangereux.*
2. *Une température de l'eau pas inférieure à 80°C et constante tout au long du lavage.*
3. *Un temps de lavage suffisant pour transférer la chaleur de l'eau dans les batterie de cuisine.*



"...Notre recherche est née d'un besoin concret : nettoyer les plaques à pizza rapidement, efficacement et de manière hygiénique.

La nécessité d'optimiser les temps de nettoyage, sans compromettre les normes d'hygiène élevées requises dans l'industrie alimentaire, nous a poussés à rechercher une machine capable de répondre à ces exigences.

Nous sommes extrêmement satisfaits du MULTI WASH : après des années d'essais, nous avons enfin trouvé une solution véritablement efficace et à la hauteur de nos attentes..."

**Manager Biase Gennaro,
ELETTROFORNO GIULIA - Pizzeria
Posillipo - Italie -**

Multi Wash

...avantages
en résumé...

ligne EKO

Nouvelle unité de commande



Guidage étape par étape avec commandes intuitive

Chaque phase du cycle est claire et guidée. La nouvelle interface **vous guide à travers chaque opération grâce à des commandes faciles à lire** et des instructions visuelles immédiates, réduisant ainsi les erreurs et éliminant les temps d'apprentissage.

L'utilisation est facilitée par l'option multilingue facilement configurable.



Manager
Panagiotis Adamopoulos,
GEFSINUS CONTRACT
Catering Group - Grèce -

"...Depuis que nous utilisons MW Gastronomy sur nos sites de production, nous avons pu réduire de moitié le temps de lavage de nos plateaux gastro norm. De plus, il n'est plus nécessaire de les faire tremper avant le lavage, ce qui réduit considérablement le coût du travail. Nos objectifs ont été atteints: moins de main-d'œuvre, moins de gaspillage d'eau et une plus grande productivité!..."



made in Italy
● ○ ●



Cuve emboutie

La cuve est fabriquée en acier inoxydable AISI 304 grâce à la technologie d'emboutissage, sans angles ni soudures visibles. Sa surface sans joint facilite le nettoyage, améliore l'hygiène et assure une plus grande durabilité.



Récupération de la condensation

Le couvercle est équipé d'un profil de récupération de la condensation pour la diriger directement dans la cuve, sans fuites externes.



Économies d'énergie

Les modèles Multi Wash bénéficient d'une isolation élevée qui garantit un maintien constant de la température et une efficacité énergétique élevée.



Système de levage

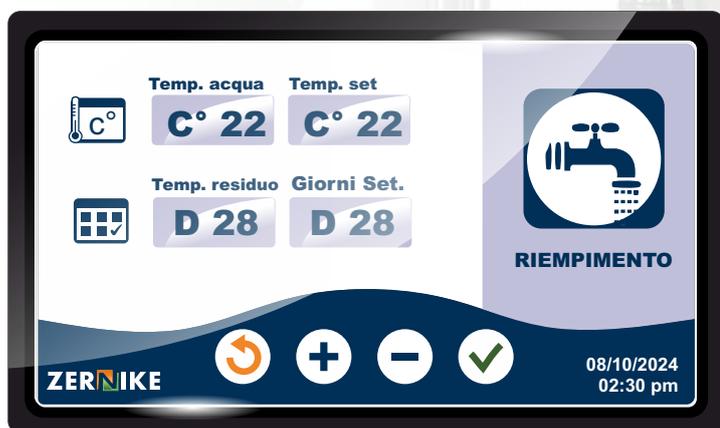
Tous les paniers sont équipés de poignées "échelonnées" pratiques qui facilitent le levage manuel.

Multi Wash

...avantages
en résumé...

ligne STD
ligne UP

Nouvelle unité de commande



Guidage étape par étape avec des icônes intuitives

Chaque phase du cycle est claire et guidée. La nouvelle **interface tactile couleur de 4,3"** pouces vous guide tout au long des opérations grâce à des icônes faciles à lire et des instructions visuelles immédiates, réduisant ainsi les erreurs et éliminant les temps d'apprentissage.

L'option **multilingue facilement configurable** simplifie son utilisation.



Connectivité réseau et contrôle à distance

Contrôlez votre lave-vaisselle où que vous soyez.

Grâce au **Wi-Fi**, vous pouvez:

- Surveiller l'état de la machine en temps réel
- Gérer et modifier les cycles à distance
- Recevoir une assistance technique et des mises à jour logicielles à distance
- Réduire les interventions sur site et optimiser la continuité opérationnelle

Propriétaire
Valerio Flavia,
RÔTISSOIRE
- Breganze - VI
Italie



"...en tant que gastronomie, nous utilisons de nombreux plateaux en aluminium et avec le Multi Wash, je peux les nettoyer parfaitement. J'ai constaté une réduction considérable du temps consacré au travail de lavage et également une économie sur l'utilisation de détergents..."



Système de levage automatique

Les modèles **MW-UP** sont équipés d'un piston qui soulève automatiquement le panier. Tout le confort avec un minimum d'effort.



Panier avec guides porte-plateaux

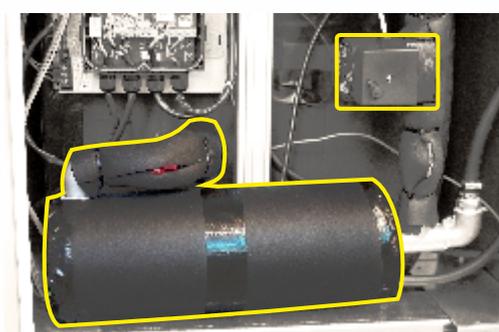
Sur demande, il est possible de commander le panier avec des guides de support spéciaux pour les plateaux. De cette façon, vous pouvez parfaitement laver le plus grand nombre de plateaux.



Système de remplissage automatique

L'électrovanne de remplissage et le détecteur de niveau garantissent un niveau d'eau optimal en permanence.

Chaudière avec résistance intégrée



L'efficacité de chauffage est améliorée grâce à la résistance intégrée de la chaudière et au circuit de recirculation avec pompe. De plus, le circuit thermohydraulique séparé est conçu pour simplifier la maintenance.



made in Italy

5 étapes

rapides et pratiques



Activer le remplissage
de la cuve



Attendre que l'eau
atteigne la température
souhaitée



Ajouter la lessive



Plonger tout ce qui
doit être lavé dans la
cuve



Après 10 minutes,
retirer les articles et
les rincer à l'eau,
même froide

Modularité pour différents besoins

série Multi Wash UP

| | MW 4 UP | MW GAST UP |
|---|---|---|
| Capacité Lt | 360 | 500 |
| <i>Casseroles GN 1/1 - h 6,5 cm</i> | 24 | 34 |
| <i>Casseroles GN 2/1 - h 6,5 cm</i> | 12 | 17 |
| <i>Casseroles 60x40 - h 2 cm</i> | 50 | 70 |
| <i>Casseroles 60x80 - h 2 cm</i> | 25 | 25 |
| <i>Casseroles 60x80 - h 3 cm</i> | 17 | 17 |
| Dimensions externes avec couvercle serré | 1330x740x1040h | 1710x740x1040h |
| Dimensions externes avec couvercle | 1330x740x1740h | 1710x740x1740h |
| Consommation de détergent / mensuel | 5 boîtes | 7 boîtes |
| Puissance installée | 3F+N - kW 5 | 3F+N - kW 5 |
| Équipement standard | - Panier puor plateaux - Pompe recirculation - Tuyaux de chargement | - Panier puor plateaux - Pompe recirculation - Tuyaux de chargement |
| Équipement optionnel | - Pompe déchargement - Kit douche à main | - Pompe déchargement - Kit douche à main |

série Multi Wash STD

| | MW STD 4 |
|---|--|
| Capacité Lt | 340 |
| <i>Casseroles GN 1/1 - h 6,5 cm</i> | 13*/26** |
| <i>Casseroles GN 2/1 - h 6,5 cm</i> | 12 |
| <i>Casseroles 60x40 - h 2 cm</i> | 50 |
| <i>Casseroles 60x80 - h 2 cm</i> | 25 |
| <i>Casseroles 60x80 - h 3 cm</i> | 17 |
| Dimensions externes avec couvercle serré | 1175x740x1000h |
| Dimensions externes avec couvercle | 1175x740x1675h |
| Consommation de détergent / mensuel | 5 boîtes |
| Puissance installée | 1-230V - kW 3,1 |
| Équipement standard | - Panier standard - Pompe recirculation - Tuyaux de chargement |
| Équipement optionnel | - Alimentation triphase - Pompe déchargement - Kit douche à main - Panier puor plateaux |

* avec panier sans guides pour plateaux
** avec panier avec guides pour plateaux

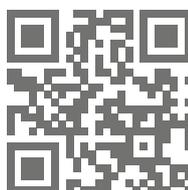
série Multi Wash EKO

| | MW 1 EKO | MW 2 EKO | MW 3 EKO |
|---|---|---|---|
| Capacité Lt | 130 | 180 | 220 |
| <i>Casseroles GN 1/1 - h 6,5 cm</i> | 10 | 14 | 12*/12** |
| <i>Casseroles GN 2/1 - h 6,5 cm</i> | / | 7 | 5 |
| <i>Casseroles 60x40 - h 2 cm</i> | 16 | 20 | 32 |
| <i>Casseroles 60x80 - h 2 cm</i> | / | / | 16 |
| <i>Casseroles 60x80 - h 3 cm</i> | / | / | 11 |
| Dimensions externes avec couvercle serré | 560x740x930h | 890x640x930h | 1045x600x930h |
| Dimensions externes avec couvercle | 560x740x1550h | 890x640x1420h | 1045x600x1400h |
| Consommation de détergent / mensuel | 2 boîtes | 3 boîtes | 3 boîtes |
| Puissance installée | 1-230V - kW 2 | 1-230V - kW 2 | 1-230V - kW 2 |
| Équipement standard | - Panier standard | - Panier standard | - Panier standard |
| Équipement optionnel | - Pompe déchargement - Kit douche à main | - Pompe déchargement - Kit douche à main | - Pompe déchargement - Kit douche à main - Panier puor plateaux |

* avec panier sans guides pour plateaux
** avec panier avec guides pour plateaux



Facultatif: Douche de rinçage



Link al video

ZERNIKE

HO.RE.CA. INNOVATION LEADER

www.zernike.it



Via del Progresso, 15 - 47030 San Mauro Pascoli (FC) - Italy
Tel. +39 0541 810270 Fax. +39 0541 937456
export@zernike.it

made in Italy

Multi Wash

