

La *meilleure*
qualité de lavage
avec un *maximum*
d'économie



Multi Wash

... La lave-ustensile polyvalent avec d'excellents résultats ...

Avantage par rapport au lavage manuel



ÉLIMINER LA PHASE DE PRE-TREMPAGE



SUPPRIMER LA PHASE DE DÉTARTRAGE MANUELLE



ÉCONOMISER LA MAIN-D'ŒUVRE



ÉCONOMISER L'EAU, L'ÉLECTRICITÉ ET LE DÉTERGENT



ATTEINDRE TOUS LES COINS DES OUTILS



EVITE LA CROSS-CONTAMINATION



made in Italy

Multi Wash est un laveur d'ustensiles qui représente parfaitement la mission de Zernike: **améliorer et faciliter le travail dans les cuisines professionnelles.** Nous avons rencontré des chefs, des pâtisseries, des boulangers et nous avons écouté leur demande de concevoir un lave-vaisselle qui libère

des ressources inutiles pour des tâches coûteuses et peu satisfaisantes qui n'apportent pas de résultats satisfaisants. Avec **Multi Wash**, il est possible maintenant en mesure **de laver et de détartrer tout outils ou composants amovibles, quel que soit le type de matériaux.**

Multi Wash est unique!

Les incrustations graisseuses et carbonisées, potentiellement dangereuses pour la santé des clients, sont des conséquences inévitables du travail en cuisine, mais le nettoyage parfait ainsi que l'assainissement de tous les outils et accessoires prend du temps, est coûteux et implique un gaspillage considérable d'eau, de détergent et surtout du travail.

Le lave-ustensiles **Multi Wash** est le **seul système** de lavage par immersion avec un détergent spécifique qui, en plus des casseroles et des batteries de cuisine, **permet de laver, dégraisser, détartrer et assainir conformément à la réglementation HACCP de tout outils ou composants** amovibles qui ne peuvent pas être nettoyé mécaniquement comme les filtres de la hotte, les grilles ou les plateaux en aluminium et planches à découper en polyéthylène.

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 ..."

La garantie *Made in Italy*



CONÇU ET
CONSTRUIT
PAR ZERNIKE

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.**

Qualité Brevetée



TITULAIRE DE
DEUX BREVETS

En 1999, Zernike présentait le **Multi Wash** sur le marché italien: il s'agissait du **premier lave-ustensiles** 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.**



Tirez le maximum de chaque type de produit



Casseroles pour boulangeries et pâtisseries

Tenu compte de leur grande taille et de leurs formats, les plateaux sans revêtement anti adhérent 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 besoins.



Grilles

Le nettoyage des grilles prend beaucoup de temps et d'efforts. Il faut les tremper un moment et les frottez manuellement avec des tampons abrasifs. Cette méthode, en plus d'être longue et fatigante, ne conduit jamais à de bons résultats de nettoyage et d'hygiène. **Le lavage par immersion avec le Multi Wash vous évite tout ce travail.**



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.



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 éviterez tout cela.**



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.**



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.



Polyéthylène

Au cours du temps, les planches à découper se ruinent et forment à la surface les incisions de coupe typiques, où se nichent des charges bactériennes élevées qui sont difficiles à enlever et à désinfecter.

La **Multi Wash** lave et assainit les matériaux dits "blancs", car la solution pénètre dans les coupes et enlève la saleté.



Un détergent unique!



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

Les trois 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.**

Pratique

Il n'est plus nécessaire de frotter manuellement les outils sales à l'aide d'éponges abrasives ou de tampons à récurer insalubres et source de cross contamination. Après quelques minutes de lavage, il suffira de rincer les objets à l'eau courante.

Avec Multi Wash, vous pouvez laver sans interruption 24 heures sur 24.

Efficace

Dégraisse en profondeur et élimine même les dépôts les plus lourds et les plus anciens, ramenant l'outil à son ancienne gloire.

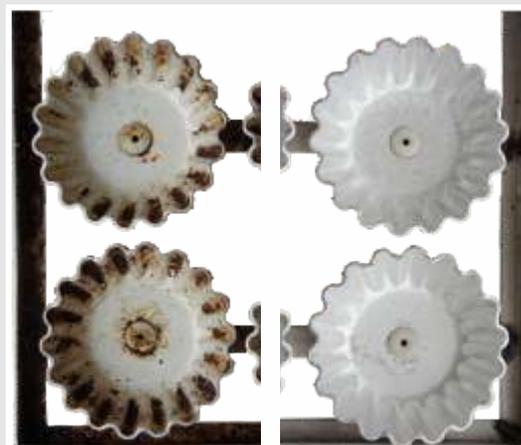
Ne corrode pas et ne noircit pas l'aluminium.

Personnel plus serein

Le personnel n'aura plus à se pencher pendant des heures avec des produits chimiques toxiques et nocifs. Moins d'efforts et moins de travail ingrat contribuent à une plus grande efficacité du **personnel** et à une **atmosphère de travail paisible**.



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.



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! ..."



Multi Wash

... des économies tangibles...

Économiser l'eau. Le réservoir **Multi Wash** n'est rempli qu'une fois pour toute la durée du cycle de production et la solution conserve la même efficacité du premier au dernier jour.

Économiser de l'espace. Lorsque nous parlons de laver les batterie de cuisine, nous pensons inévitablement aux longues phases de pré-trempage pour ramollir les incrustations. Avec **Multi Wash**, cette étape ne sera plus nécessaire et les réservoirs dédiés ne devront plus être engagés, avec un gain de place considérable.

Économisez sur les coûts de personnel. Finis les coûts pour les employés, utilisés pendant des heures, pour le lavage et le frottement manuel des dépôts de casseroles et plaques à cuisson. **Multi Wash** fonctionne de manière autonome sans l'aide du personnel, qui peut alors se consacrer à d'autres tâches

Économiser de l'énergie. Le **Multi Wash** est conçu pour minimiser la consommation d'énergie et les pertes de chaleur. Grâce à la haute isolation et à la technologie de chauffage utilisée, la température de l'eau est toujours maintenue constante avec une consommation d'énergie très faible.

Réduire l'utilisation de produits chimiques. Grâce à **Multi Wash**, vous pouvez arrêter avec l'utilisation des produits chimiques dangereux normalement utilisés, tels que la soude caustique.

Gagnez du temps. La durée du lavage peut varier en moyenne de 8 à 15 minutes, en fonction du degré d'encrassement de l'équipement. Cependant, dans une perspective de nettoyage extraordinaire de certains composants amovibles de la cuisine, il est possible d'organiser un lavage prolongé la nuit, avec un gain de temps considérable pendant les heures de travail.



Opération: facile à utiliser



Le **Multi Wash** chauffe l'eau et la maintient à une température constante de 80°C, en toute économie et en toute sécurité.



Le **CLEAN detergent** est ajouté pour obtenir une solution efficace pendant 28 jours.



Les outils à détartre sont plongés. La durée d'immersion peut varier en fonction du type de métal et de l'échelle.



Le cycle de fonctionnement souhaité est défini sur 28 jours maximum.



La vidange et le rechargement de la nouvelle eau se font automatiquement.

**Oubliez les manuels
et les instructions
compliqués!**

L'unité de commande du **Multi Wash** a été renouvelée pour rendre l'utilisation des programmes facile et intuitive et **vous permettant de comprendre facilement les différentes étapes à suivre.**

Des avantages pratiques que vous ne pouvez plus abandonner

Système de levage manuel



Les modèles **Multi Wash** ont des crochets pratiques qui facilitent le levage manuel du panier.



made in Italy
●○●

Haute technologie, les meilleurs composants

Des composants de haute qualité et un processus de production contrôlé garantissent les plus hauts standards de fiabilité:

- Machine construite en acier inoxydable AISI 304
- Réservoir isolé thermiquement pour garantir un maintien constant de la température.
- Circuit thermo/hydraulique à compartiments séparés, conçu pour simplifier les opérations de maintenance.

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.



made in Italy
●○●

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.

MW-EKO

*... nouvelle ligne du Multi Wash
à votre taille ...*



Centre de production de
repas, VERLATA
- Villaverla - VI
Italie

*"... Grâce à Multi Wash, j'économise de
l'eau, du détergent et surtout du temps
consacré au lavage. De plus, je suis
maintenant plus calme parce que je n'ai
plus de mauvaise surprise en ce qui
concerne le test HACCP ..."*



made in Italy
●○●

La gamme **Multi Wash** s'est enrichie de la nouvelle ligne **MW-EKO**, conçue **pour les petits utilisateurs** où la charge de travail est modeste mais où il reste nécessaire de disposer d'un système de lavage polyvalent.

La gamme **MW-EKO** ne comprend que **3 modèles, tous à lavage manuel, dans des tailles conçues pour s'intégrer parfaitement aux modules des**

cuisines en ligne.

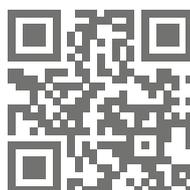
Deux modèles **Multi Wash EKO** ont la même capacité de charge mais différent en fonction de l'orientation de la cuve de lavage. Cela donne au client la possibilité de choisir le modèle qui convient le mieux à l'espace disponible dans sa cuisine ou son laboratoire

Toute la modularité pour des besoins différents

série Multi Wash STD	MW STD 2	MW STD 3	MW STD 4
Capacité Lt	160	230	360
Casserolles GN 1/1 - h 6,5 cm	12	18	28
Casserolles GN 2/1 - h 6,5 cm	6	10	14
Casserolles 60x40 - h 2 cm	15	12	40
Casserolles 60x80 - h 2 cm	/	/	25
Dimensions externes avec couvercle serré	645x700x960h	847x700x960h	1175x700x980h
Dimensions externes avec couvercle soulevé	645x700x1580h	847x700x1580h	1175x700x1590h
Consommation de détergent / mois	2 boîtes	3 boîtes	4 boîtes
Puissance installée	1-230V - kW 2,5	1-230V - kW 2,5	1-230V - kW 3,1
Équipement standard	- Panier standard - Pompe recirculation - Tuyaux de chargement et de déchargement	- Panier standard - Pompe recirculation - Tuyaux de chargement et de déchargement	- Panier standard - Pompe recirculation - Tuyaux de chargement et de déchargement
Équipement optionnel	- Pompe déchargement - Kit douchette à main	- Pompe déchargement - Kit douchette à main - Panier puor plateaux	- Alimentation Triphasé - Pompe déchargement - Kit douchette à main - Panier puor plateaux

série Multi Wash UP	MW 4 UP	MW GAST UP
Capacité Lt	370	500
Casserolles GN 1/1 - h 6,5 cm	25	38
Casserolles GN 2/1 - h 6,5 cm	13	21
Casserolles 60x40 - h 2 cm	40	70
Casserolles 60x80 - h 2 cm	25	35
Dimensions externes avec couvercle serré	1330x700x1020h	1710x700x1020h
Dimensions externes avec couvercle	1330x700x1650h	1710x700x1650h
Consommation de détergent / mois	4 boîtes	5 boîtes
Puissance installée	3F+N - kW 5	3F+N - kW 5
Équipement standard	- Panier puor plateaux - Pompe recirculation - Tuyaux de chargement et de déchargement	- Panier puor plateaux - Pompe recirculation - Tuyaux de chargement et de déchargement
Équipement optionnel	- Pompe déchargement - Kit douchette à main	- Pompe déchargement - Kit douchette à main

série Multi Wash EKO	MW 1 EKO	MW 1 LR EKO	MW 2 EKO
Capacité Lt	125	125	180
Casserolles GN 1/1 - h 6,5 cm	10	10	15
Casserolles GN 2/1 - h 6,5 cm	/	/	9
Casserolles 60x40 - h 2 cm	/	/	18
Casserolles 60x80 - h 2 cm	/	/	/
Dimensions externes avec couvercle serré	540x700x875h	700x540x875h	890x600x875h
Dimensions externes avec couvercle	540x700x1470h	700x540x1290h	890x600x1340h
Consommation de détergent / mois	2 boîtes	2 boîtes	3 boîtes
Puissance installée	1-230V - kW 1,85	1-230V - kW 1,85	1-230V - kW 1,85
Équipement standard	- Panier standard	- Panier standard	- Panier standard
Équipement optionnel	- Pompe déchargement - Kit douchette à main	- Pompe déchargement - Kit douchette à main	- Pompe déchargement - Kit douchette à main



link au film

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
Skype: zernikeskype

made in Italy

Multi Wash

