

# IGIENE, LINEE GUIDA

Colged da oltre 50 anni progetta la propria gamma di lavastoviglie professionali con l'intento di offrire il miglior risultato di lavaggio, garantendo la massima attenzione all'igiene.

Soprattutto in un momento come questo, Colged vuole sottolineare l'importanza di mantenere le Lavastoviglie alla massima efficienza.

La corretta manutenzione e le regolazioni effettuate da personale qualificato, garantiranno la sanitizzazione delle stoviglie.

## CAPIRE IL VIRUS

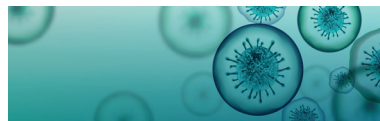
Il virus COVID-19 si diffonde principalmente attraverso droplets emessi dalla bocca e dal naso quando una persona infetta tossisce o starnutisce, quindi è importante attenersi a delle regole comportamentali, per esempio, tossendo in un gomito flesso o mantenendo una distanza adeguata.

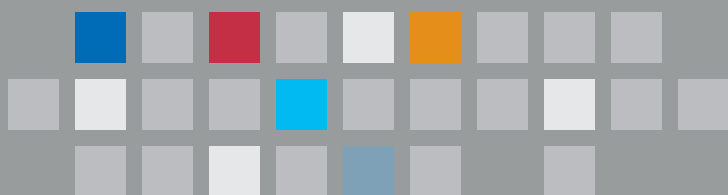
sito World Health Organization

## LA SANITIZZAZIONE

Le lavastoviglie professionali nascono per igienizzare le stoviglie dei ristoranti, bar, mense, ospedali e tutti i locali ricettivi.

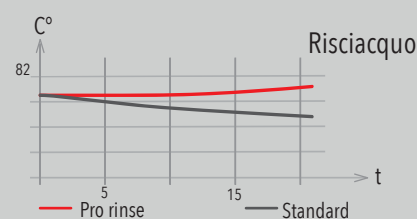
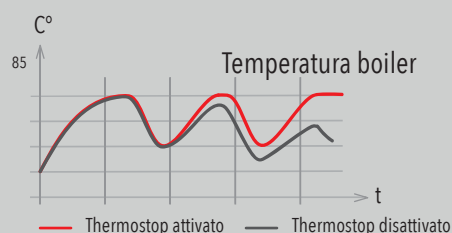
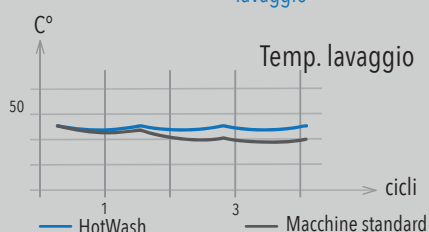
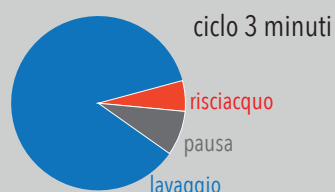
L'utilizzo corretto dei nostri prodotti garantisce l'eliminazione dello sporco l'abbattimento dei microbi, una sanificazione che riduce i microrganismi ad un livello sicuro per qualsiasi utilizzo alimentare.





## I DETTAGLI CHE CONTANO

Anche se al momento non sono necessarie misure specifiche e le autorità non hanno dato alcuna indicazione da rispettare in ambito sia domestico che professionale, si consiglia:



L'utilizzo di cicli di lavaggio con durata minima di 2 minuti.  
Questi programmi sono conformi alle tempistiche indicate dalla norma DIN SPEC 10534.

L'utilizzo di una temperatura di lavaggio  $> 60^{\circ}\text{C}$ .  
Con le macchine TopTech si ha anche a disposizione il programma ProSan sanificante secondo la norma EN-ISO 15883. In questo ciclo l'effetto della detergenza si somma all'azione meccanica e termica dell'acqua, mantenendo i piatti a  $72^{\circ}$  per un tempo tale da raggiungere l'indice di letalità  $A0=30$

Sistema HotWash che attiva la resistenza di vasca, indipendentemente da quella del boiler, per garantire il mantenimento della temperatura di lavaggio fondamentale per sterilizzare le stoviglie.

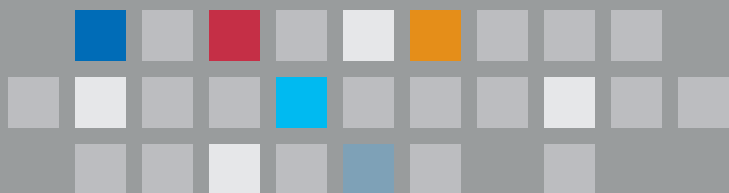
Doppio dosatore peristaltico elettronico con regolazione da tastiera per un corretto dosaggio automatico del detergente ad ogni ciclo di lavaggio.  
Si consiglia l'utilizzo di prodotti non diluiti, di alta qualità, a garantire un ph tra 10 e 11.

L'utilizzo di Lavastoviglie dotate di funzione "thermostop" assicurano un risciacquo alla temperatura impostata.  
Tutte le macchine COLGED sono dotate di tale sistema.

Il sistema ProRinse per un risciacquo con temperatura, portata e pressione costanti.  
E' ottimale impostare una temperatura di risciacquo maggiore di  $80^{\circ}\text{C}$ .

Sistema di Scarico Parziale con Pompa in quanto assicura un maggiore ricambio dell'acqua in vasca, offrendo così un miglior risultato di lavaggio.  
Con i programmi ProClean e ProNew si ha la possibilità di migliorare ulteriormente la pulizia della camera di lavaggio.

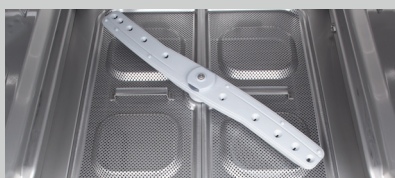
Grafica e immagini sono solo a scopo illustrativo



## CONSIGLI UTILI



Ripristinare la macchina cambiando l'acqua ad ogni turno.  
Inserire le stoviglie nel modo ottimale all'interno dei cesti permette un lavaggio completo ed accurato.



Scaricare la macchina a fine giornata per evitare la proliferazione batterica e così anche i cattivi odori.  
Estrarre e pulire i filtri superficiali in vasca e quello di aspirazione.  
Sganciare i bracci di lavaggio e risciacquo pulendoli accuratamente per preservare l'efficienza ed il miglior risultato di lavaggio.



Verificare il livello della detergenza nelle taniche.  
Utilizzare periodicamente il programma ProSan per una maggiore sanitizzazione delle stoviglie (per le macchine che ne sono dotate).

**COLGED** vanta una numerosa rete di distribuzione ed assistenza sul territorio italiano, pertanto consigliamo di appoggiarsi a personale competente e formato per verificare e regolare i vostri apparecchi.

La Lavastoviglie è una componente importante della vostra cucina, laboratorio o bar, è necessaria per offrire ai vostri clienti tutta l'igiene che meritano.

Non un costo ma un investimento necessario a completare il servizio che offrite tutti i giorni.  
COLGED valorizza la vostra professionalità!