

Choisir un lave-vaisselle professionnel

Guide pratique pour comparer lave-verres, frontaux, machines à capot et lave-batteries.

ETERNA EUROPE - UW / VOTRE PARTENAIRE HORECA DE A À Z DEPUIS 1990

1. Définir le besoin

- ✓ Nombre de paniers pendant le pic
- ✓ Type et dimensions de la vaisselle
- ✓ Espace et organisation de la plonge
- ✓ Personnel disponible

2. Choisir la famille

- ✓ Lave-verres : bars et verres
- ✓ Frontal : petits et moyens volumes
- ✓ À capot : cadence et ergonomie
- ✓ Lave-batterie : ustensiles volumineux

3. Contrôler les raccordements

- ✓ Puissance et type d'alimentation
- ✓ Arrivée et pression d'eau
- ✓ Évacuation et pompe éventuelle
- ✓ Ventilation et accessibilité

4. Traiter l'eau

- ✓ Analyser la dureté
- ✓ Dimensionner l'adoucisseur
- ✓ Évaluer l'osmose pour la finition
- ✓ Régler les produits lessiviels

5. Comparer le coût global

- ✓ Eau et énergie par cycle
- ✓ Produits et consommables
- ✓ Entretien et pièces
- ✓ Service technique et durée de vie

Important : les températures, consommations, capacités et conditions d'installation doivent être confirmées sur la fiche technique du modèle. Intégrez le nettoyage et la désinfection dans votre système d'autocontrôle.

Sources : AFSCA - Guide G-023 ; Règlement (CE) n° 852/2004 ; fiches techniques des fabricants.