



LAVERIE
SPLIT MACHINE

FTPi | FTNi





EFFICACITÉ RENFORCÉE ET ORGANISATION PARFAITE

Dans un restaurant self-service, les plateaux représentent 30% du volume de la vaisselle à laver. C'est pour cette raison que la plupart des sites s'équipent d'une machine dédiée au lavage des plateaux.

Parallèlement à cela, les machines à laver à convoyeur doivent laver rapidement une grande quantité de vaisselle variée.

C'est pourquoi il est très important que les facteurs encombrement et performance soient parfaitement équilibrés.

Pour réaliser ce challenge tout en respectant les contraintes journalières d'une laverie, HOBART possède LA solution : SPLIT MACHINE, un process unique d'organisation de votre laverie.

CONCEPT DE LAVERIE

Le concept de la SPLIT MACHINE (brevet déposé) permet de laver les plateaux dans la même machine à convoyeur que celle des assiettes sur une ligne dédiée, sans modifier les performances de capacité et de lavage du lave vaisselle.

Ce concept innovant rend le lavage plus rapide en augmentant la capacité de la machine.

Pour plus de confort et de facilité de travail, les plateaux sont automatiquement empilés en sortie de machine sur un chariot en attente.

UN CONCEPT UNIQUE

La SPLIT MACHINE, c'est 1 machine au lieu de 2.

- 
- 50% de gain de place
 - 50% de consommation d'eau
 - 50% de consommation de détergents

- 50% de consommation électrique
- 50% de gain de temps de nettoyage
- 50% de frais de maintenance



AVANT



APRÈS

LAVERIE SPLIT MACHINE

FTPi | FTNi



2 POSSIBILITÉS DE CHARGEMENT

Manuel ou Automatique*

**En option, possibilité de poser un extracteur magnétique de couverts sur la zone d'entrée.*



3 POSSIBILITÉS DE DÉCHARGEMENT

A l'arrière ou en extrémité sur chariot à niveau constant

A l'arrière sur chariot de distributeur **ARDO**



HOBART

LAVERIE SPLIT MACHINE

FTPi | FTNi

SPLIT MACHINE TRI-PISTE LA SEULE AU MONDE

Véritable couteau Suisse de la laverie, la **TRI-PISTE** réunit tous les besoins du lavage en une seule machine. Elle permet ainsi une automatisation maximale :

- Les assiettes sont chargées manuellement sur la première piste qui accueille également les casiers à verres.
- Les couverts, enlevés automatiquement du plateau par un extracteur à couverts, sont ensuite directement dirigés sur une deuxième piste dédiée.
- Les plateaux, quant à eux, pénètrent directement et sans aucune manipulation sur la troisième et dernière piste afin d'y être lavés.

La SPLIT MACHINE **TRI-PISTE** permet ainsi une nette amélioration des conditions de travail, tout en réduisant les coûts de fonctionnement à leur minimum.

ERGONOMIE OPTIMISÉE

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

RÉDUCTION DU TEMPS DE TRAVAIL



Document non contractuel. Les indications de ce prospectus sont connexes à la mise à jour de décembre 2015. Nous nous réservons le droit de modifier les données ou les configurations techniques de nos machines.

LAVERIE

CUISSON

PREPARATION

REFRIGERATION

SERVICE

COMPAGNIE HOBART

ZI PARIS EST - Allée du 1er Mai - B.P. 68 | 77312 MARNE LA VALLÉE Cedex 2 | France

Téléphone : 01.64.11.60.00 | Fax : 01.64.11.60.01

E-mail : contact@hobart.fr | Internet: www.hobart.fr



Une entreprise du groupe ITW.