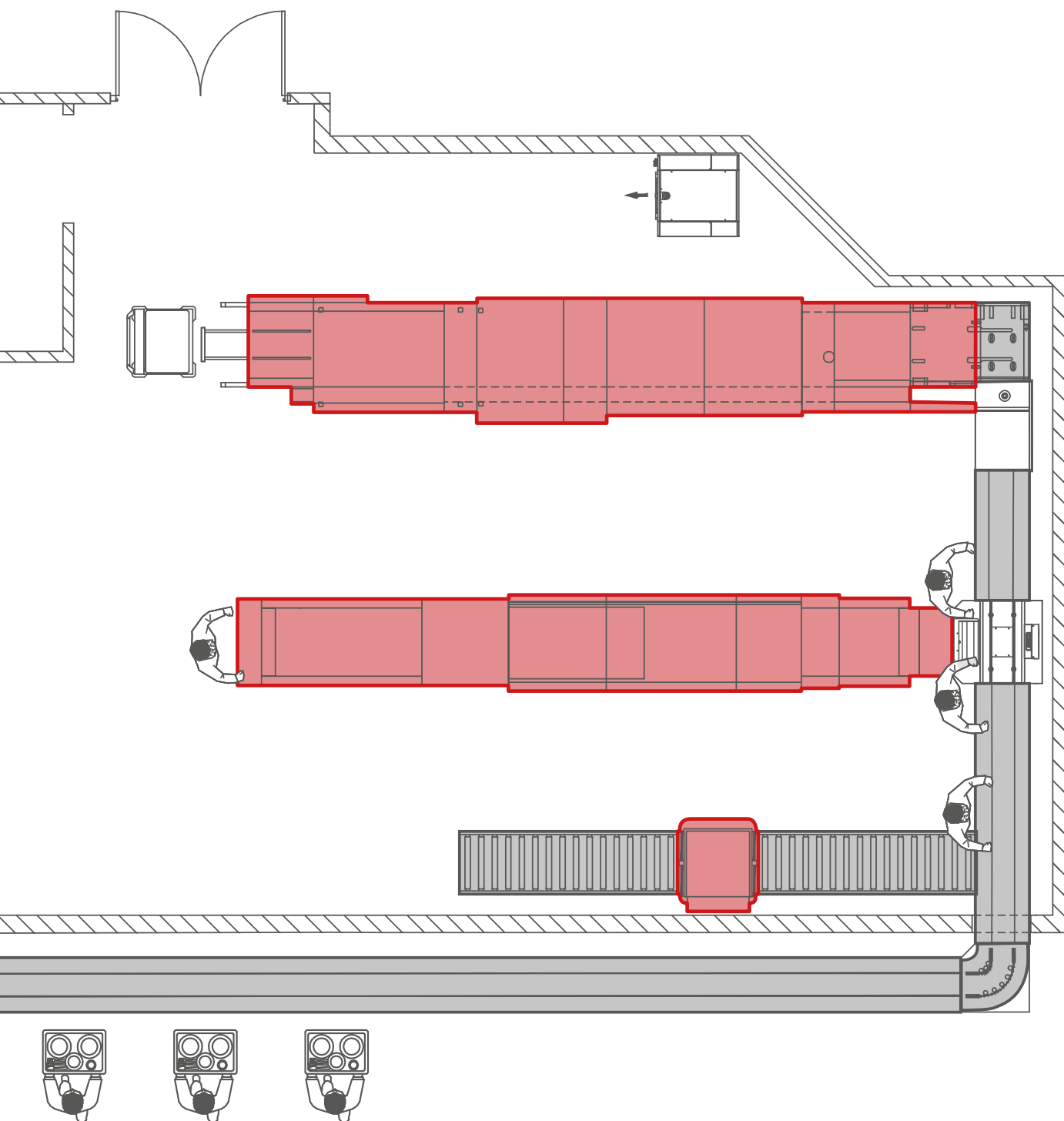


Wash Up

I sistemi di lavaggio Comenda









SOLUZIONI SU MISURA

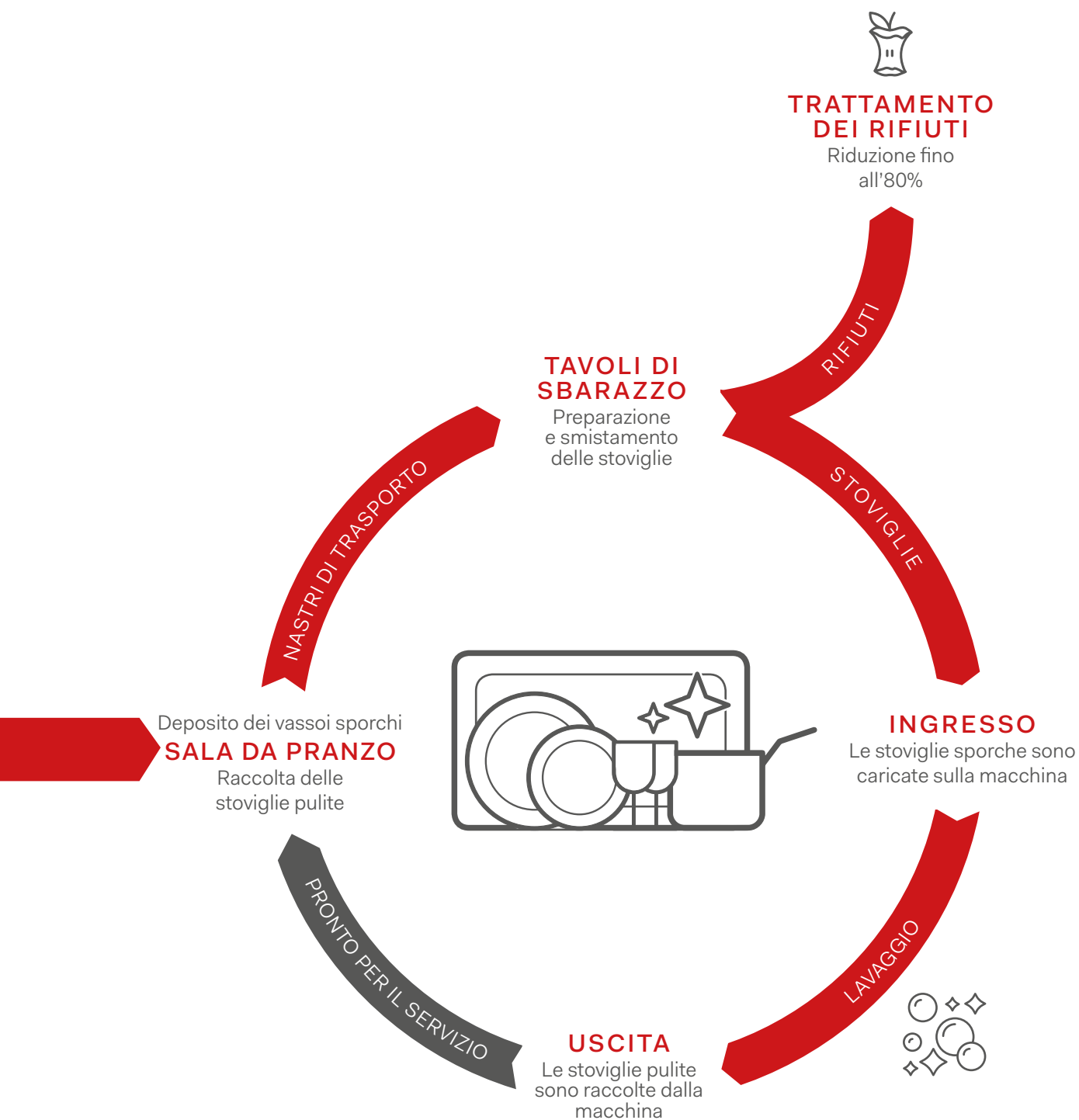
**In Comenda abbiamo un unico obiettivo:
progettare il sistema di lavaggio migliore
per la tua attività.**

Lavoriamo con te per aiutarti a superare le sfide che devi affrontare ogni giorno. Da 50.000 pasti al giorno a 2.500 vassoi all'ora, qualunque sia il volume di stoviglie e il tempo a disposizione, abbiamo l'esperienza e il know-how per realizzare un sistema di lavaggio veloce, efficiente e assolutamente affidabile.

—

Efficienza a 360 gradi

I nostri esperti analizzano la tua attività in ogni dettaglio per capire come organizzare al meglio l'area di lavaggio. Prendono in considerazione lo spazio disponibile, il numero di operatori coinvolti, l'organizzazione del lavoro, la quantità di stoviglie da lavare e il tempo a disposizione per il servizio. Solo dopo aver valutato tutti questi aspetti, proponiamo la soluzione più adatta a ottimizzare l'investimento e garantire efficienza, ergonomia e una buona organizzazione del lavoro. Questa capacità di progettare un sistema di lavaggio completo è il nostro punto di forza, il motivo per cui sempre più professionisti scelgono Comenda.



SISTEMA DI LAVAGGIO



HAI UN PROBLEMA? LO RISOLVIAMO NOI.

Comenda è molto più di un semplice fornitore.

Vogliamo essere un partner per i nostri clienti. Il nostro obiettivo è aiutarti a offrire un servizio eccellente e affidabile, dall'analisi preliminare delle tue esigenze, fino alla consegna di un sistema chiavi in mano. Risolvere i problemi è la nostra sfida quotidiana.

Progettare soluzioni su misura per clienti che operano in diversi settori richiede creatività, capacità d'innovazione e una chiara conoscenza di come organizzare e gestire in modo efficiente l'area di lavaggio. La qualità e l'affidabilità delle nostre macchine e la solida esperienza maturata in tutto il mondo ci permettono di affrontare le sfide più difficili.



QUALI SONO LE TUE ESIGENZE?



TEMPO



SPAZIO



PERSONALE



VOLUME



LE SOLUZIONI
COMENDA



UNA GRANDE
ESPERIENZA



PERMETTONO DI RISOLVERE
OGNI SFIDA DI LAVAGGIO



PULITO SU MISURA

Non esistono due attività uguali. Ogni sistema di lavaggio ha le sue caratteristiche e le sue esigenze. Quando si sviluppa una soluzione per l'area di lavaggio ci sono alcuni fattori di cui bisogna tenere conto, prima di tutto il risultato, l'ergonomia, la praticità, ma anche il tempo disponibile. In più bisogna considerare l'efficienza, l'igiene e i costi, perché condizionano tutte le nostre decisioni.

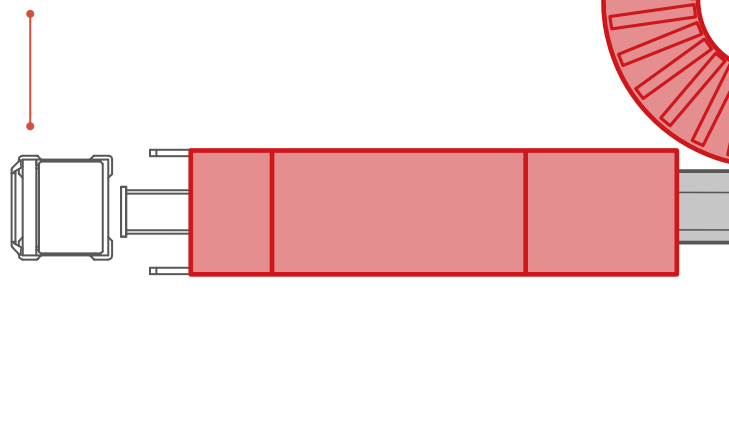
Vogliamo aiutarvi a ridurre il consumo di acqua ed energia e gestire al meglio lo smaltimento dei rifiuti. Non solo. Risparmiare tempo laddove possibile, utilizzare lo spazio in modo più razionale, automatizzare i processi e integrare in modo fluido ogni fase di lavoro. Tutto questo richiede grande competenza, spirito di collaborazione e la capacità di sviluppare sistemi chiavi in mano che soddisfano le tue esigenze.



PICCHI DI ATTIVITÀ

La macchina a carosello Comenda è la soluzione ideale per gestire i picchi di attività, perché permette di aumentare gli operatori coinvolti nell'area di sbarazzo in base alle necessità. Il nastro non si ferma mai e la macchina viene caricata di continuo.

CARRELLO PER RACCOLTA E TRASPORTO VASSOI



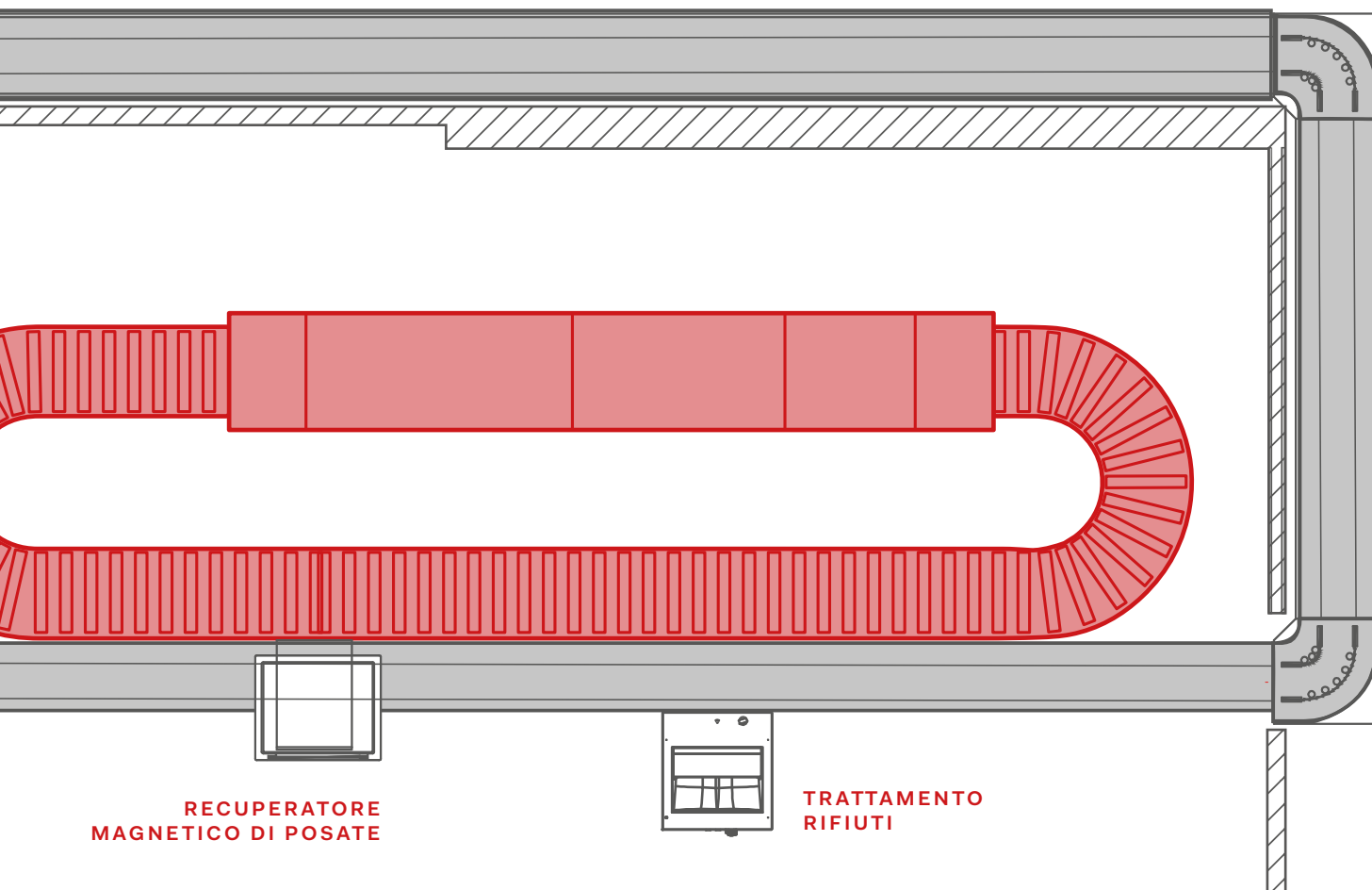
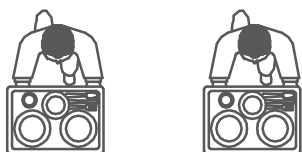


LE PERSONE PRIMA DI TUTTO

Tutti i prodotti Comenda e le soluzioni su misura che progettiamo mettono le persone al centro. Ci impegniamo ogni giorno per migliorare l'esperienza d'uso del personale che utilizza i nostri prodotti e garantire un servizio eccellente ai vostri clienti.

Diamo importanza a ogni dettaglio che permette di creare un ambiente di lavoro più confortevole.

Per farlo valutiamo attentamente i diversi prodotti, gli spazi di lavoro e l'organizzazione dell'attività, così siamo sicuri di progettare un'area di lavaggio in cui l'operatore può muoversi in modo fluido ed ergonomico, senza movimenti superflui o sbagliati.



RECUPERATORE
MAGNETICO DI POSATE

TRATTAMENTO
RIFIUTI



SOLUZIONI PER OGNI SETTORE

Comenda ha maturato un'ampia esperienza in tutti i settori della ristorazione e può offrire **soluzioni efficaci per ogni esigenza**. La nostra flessibilità e la capacità d'innovazione vi aiutano a operare con successo.



Ospedali e case di cura

Un ospedale non si può fermare. L'area di lavaggio è attiva ogni giorno dell'anno, con tempi rigidi e aspettative molto elevate. Bisogna distribuire tre pasti al giorno e garantire un'igiene impeccabile, considerati i rischi associati a questo settore.

Le nostre macchine a tunnel sono conformi ai protocolli HACCP e permettono di controllare i parametri. **I nostri sistemi di lavaggio assicurano comfort, flessibilità, velocità e risparmi.** Possiamo gestire tutte le tipologie di stoviglie utilizzate negli ospedali, compresi i contenitori Gastronorm ed Euronorm, i vassoi termici e molto altro. Inoltre, siamo in grado di creare aree di idratazione e convogliamento per trasportare i rifiuti organici. I nostri sistemi a osmosi inversa garantiscono una pulizia più efficace e un'asciugatura più veloce delle stoviglie, soprattutto di quelle di plastica. Le lavapentole e le lavastoviglie a tunnel Comenda sono disponibili in versione elettrica e a vapore. La versione a vapore ha costi d'installazione significativamente ridotti.



Scuole, università, mense e caserme

In questi contesti non vi è un flusso continuo di clienti, ma si crea un forte picco di attività all'ora dei pasti. Per gestire i momenti di punta è fondamentale poter contare su un sistema di lavaggio che eviti la formazione di code e riesca a gestire più di 1.000 persone in mezz'ora. Affidandoti a Comenda, hai la garanzia di **un sistema di lavaggio potente e a elevata produttività**, capace di gestire senza sprechi una grande quantità di stoviglie e di assicurare un trattamento dei rifiuti efficiente.

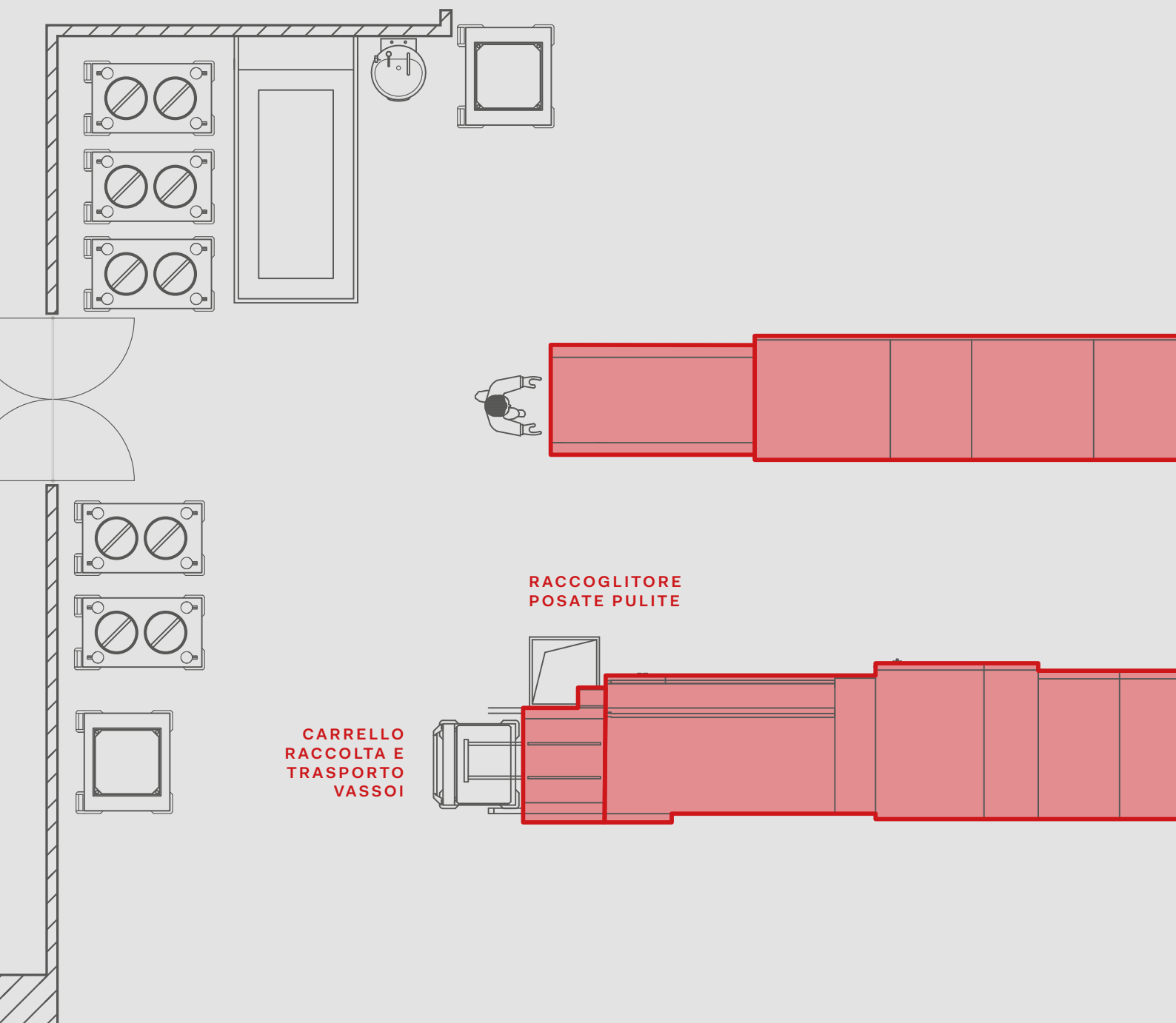


Centri di cottura

I centri di cottura che servono contemporaneamente scuole, ospedali e altre grandi istituzioni devono operare in modo estremamente rigoroso. La grande capacità di produzione di questi sistemi richiede **un'organizzazione serrata in ogni fase di lavoro, dalla preparazione, alla distribuzione, alla pulizia.** A fine giornata i nostri sistemi sono in grado di lavare velocemente tutte le stoviglie e i contenitori che tornano al centro cottura e devono essere pronti per il giorno successivo. Inoltre, sono sistemi di lavaggio completi, che permettono di gestire i rifiuti nell'area di preparazione e gli avanzi di cibo.

Inflight catering

La ristorazione aerea ha ritmi molto serrati e ha bisogno di un programma continuo di lavaggio, pulizia e preparazione. **I tempi di consegna sono impegnativi e l'efficienza è fondamentale per garantire un'organizzazione fluida e puntuale.** L'intero set di stoviglie, vassoi e carrelli deve essere lavato e igienizzato velocemente per essere pronto per il prossimo volo. I rifiuti devono essere smistati e smaltiti rapidamente. Comenda è in grado di mettere a punto sistemi che lavano velocemente e in profondità, riuscendo a soddisfare un flusso di lavoro a ciclo continuo, che garantisce gli standard richiesti dalle compagnie aeree. Inoltre, tutte le nostre macchine a traino e nastro sono predisposte per la termodisinfezione. Con Comenda il servizio di ristorazione è sempre pronto a spiccare il volo.

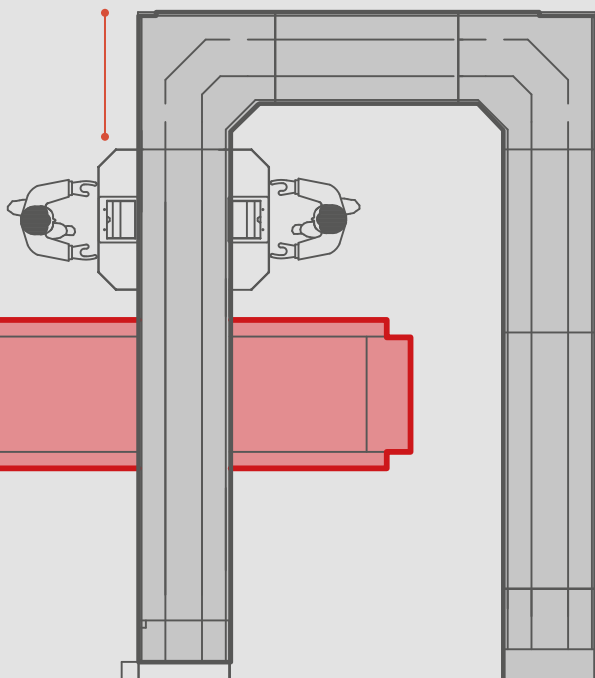




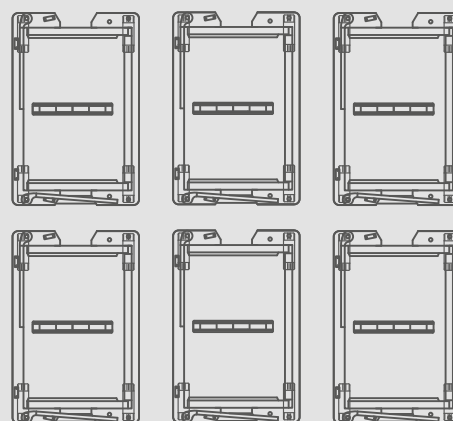
OSPEDALE

Progettata per un ospedale, questa soluzione permette di gestire un altissimo numero di pasti al giorno. I vassoi e le posate vengono caricati automaticamente, permettendo di ottimizzare il personale in cucina. La mensola ribassata della lavastoviglie a nastro garantisce un'altezza ergonomica di 900 mm per lavorare in modo più confortevole.

TRATTAMENTO
RIFIUTI



RECUPERATORE
MAGNETICO
DI POSATE





Wash Up

CARRELLO RACCOLTA
E TRASPORTO VASSOI

UNIVERSITÀ

Questa soluzione è stata sviluppata per una mensa universitaria che deve gestire un elevato numero di coperti. Il sistema prevede una lavabicchieri, una lavapiatti e una lavavassoi e posate per garantire il risultato di lavaggio migliore per ogni tipo di sporco.

Wash Up



TRATTAMENTO
RIFIUTI

RECUPERATORE
MAGNETICO
DI POSATE

TRATTAMENTO
RIFIUTI



CONVEYORS

IL TRASPORTO DELLE STOVIGLIE

I nastri trasportatori Comenda sono pratici, igienici e garantiscono un movimento fluido e sincronizzato.

Puoi scegliere tra soluzioni coperte, sospese oppure a parete, in un formato che si integra perfettamente con il design della tua area di lavaggio.

- Curve a 90° e 180° in ingresso e in uscita
- Curve motorizzate per il caricamento continuo dei cestelli nella lavastoviglie
- Nastri per il ritorno dei vassoi da piani differenti e da diverse aree di ristorazione
- Fotocellule per controllare la movimentazione dei vassoi
- Tunnel insonorizzati per ridurre il livello di rumorosità
- Nastri per il caricamento automatico dei vassoi

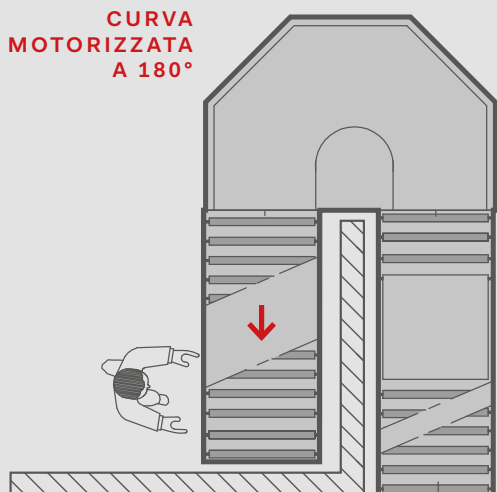
SPAZI STRETTI? ABBIAMO LA SOLUZIONE GIUSTA PER VOI.

Le nostre soluzioni per **il caricamento e lo scaricamento ad angolo** sono progettate per adattarsi anche agli spazi più stretti.

Oltre alle machine ad angolo, abbiamo curve a 90° e 180° che si possono posizionare sia in ingresso che in uscita. Gli angoli e le curve sono gestite da motori indipendenti che rendono fluido il trasporto dei cestelli lungo le curve. Le rulliere mobili si possono staccare dalle curve meccanizzate e rimuovere con facilità. In questo modo agevolano l'accesso alla lavastoviglie e facilitano la pulizia.



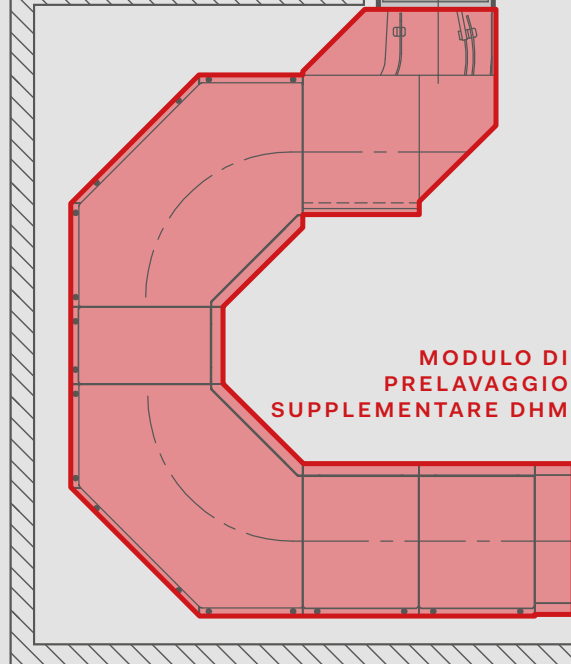
**CURVA
MOTORIZZATA
A 180°**



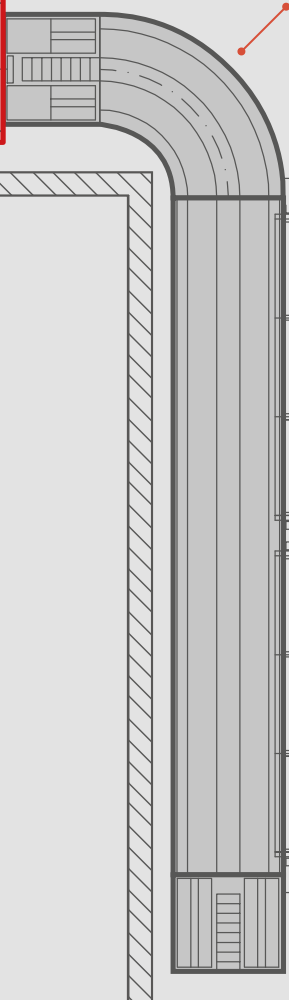
SOLUZIONI SENZA COMPROMESSI

Questa soluzione dimostra l'estrema flessibilità di Comenda. I nostri sistemi si adattano a ogni tipo di spazio, senza compromettere la qualità del lavaggio e il numero di coperti da lavare.

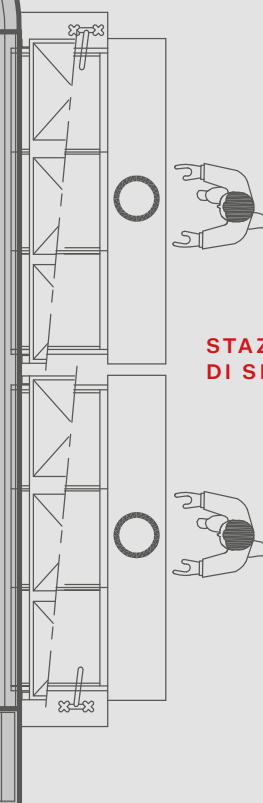
**MODULO DI
PRELAVAGGIO
SUPPLEMENTARE DHM**



**CARICATORE
AUTOMATICO DI
CESTELLI**



**STAZIONE
DI SBARAZZO**



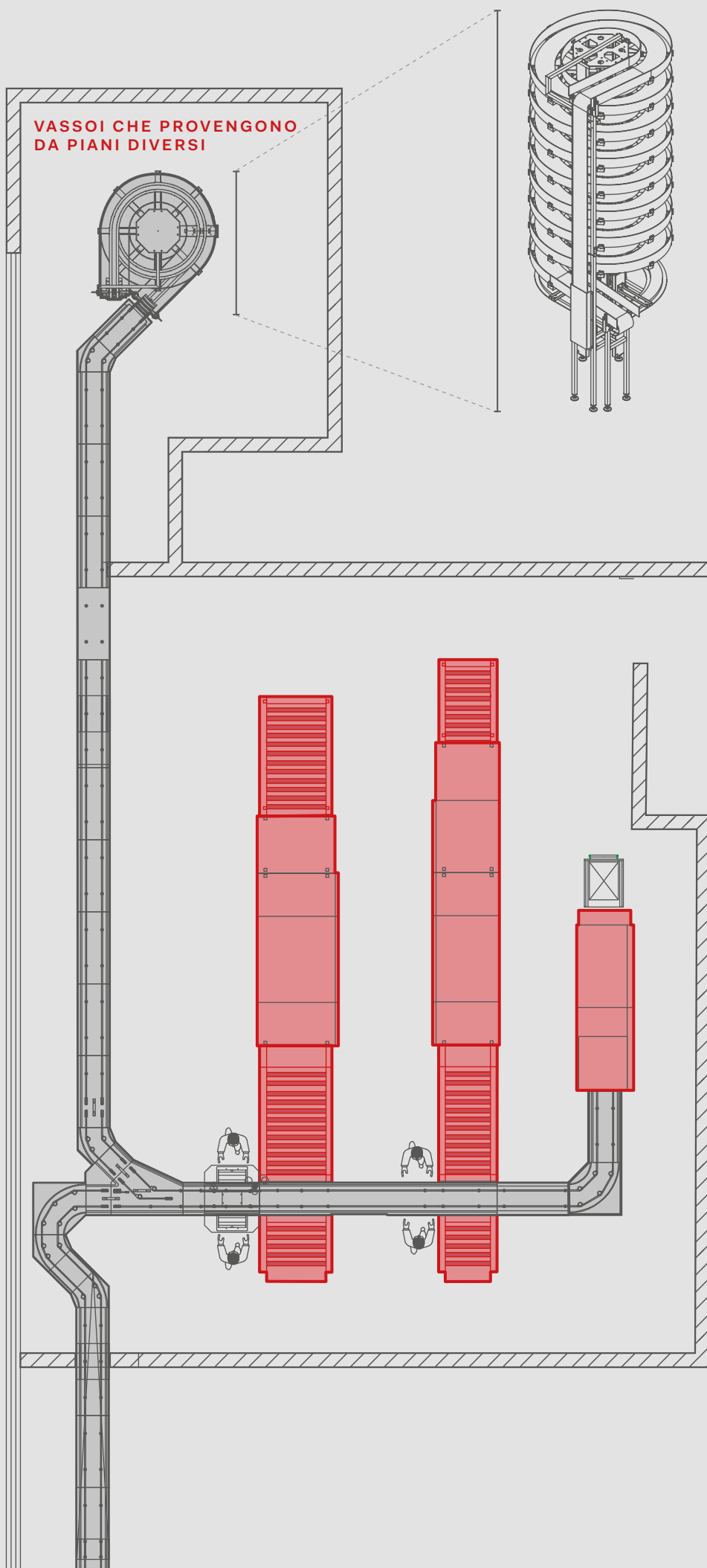


A TUTTI I LIVELLI

Comenda permette di gestire con efficienza il ritorno delle stoviglie anche quando provengono da sale ristorante differenti e da livelli diversi rispetto all'area di lavaggio.

VASSOI
PROVENIENTI
DALLO STESSO
PIANO

VASSOI CHE PROVENGONO
DA PIANI DIVERSI





TRASPORTO

NASTRI PER IL RITORNO DEI VASSOI

I nastri trasportatori sono la soluzione ideale per il ritorno automatico dei vassoi all'area di lavaggio, perché evitano che i commensali convergano in un unico punto per il deposito dei vassoi. In questo modo, agevolano lo smaltimento dei vassoi ed evitano la creazione di lunghe code e l'accumulo di stoviglie sporche nella zona ristorazione.

Nastri Polycord

I nastri Polycord garantiscono **i più alti livelli di igiene**. Semplici, sicure, pulite e affidabili, le guide delle corde dei nastri polycord sono stampate su un piano in acciaio inox. L'assenza di angoli e giunture previene l'accumulo di sporco. La connessione dei pianali avviene all'interno del pianale stesso, evitando così la formazione di spigoli vivi.

Per i sistemi che devono garantire il ritorno di vassoi da piani diversi e da aree ristoro separate, i nastri polycord garantiscono velocità, sincronicità ed efficienza, grazie al movimento controllato da motori indipendenti.



PIANI DI SBARAZZO

MOVIMENTI BEN ORGANIZZATI

La facilità di movimento nell'area di lavaggio garantisce efficienza, maggiore sicurezza ed evita i rischi associati al lavoro manuale. I nostri tavoli di sbarazzo, sia statici che mobili, sono l'esempio perfetto di come **l'ergonomia migliori la funzionalità** e permetta di ridurre al minimo le persone coinvolte nell'attività.

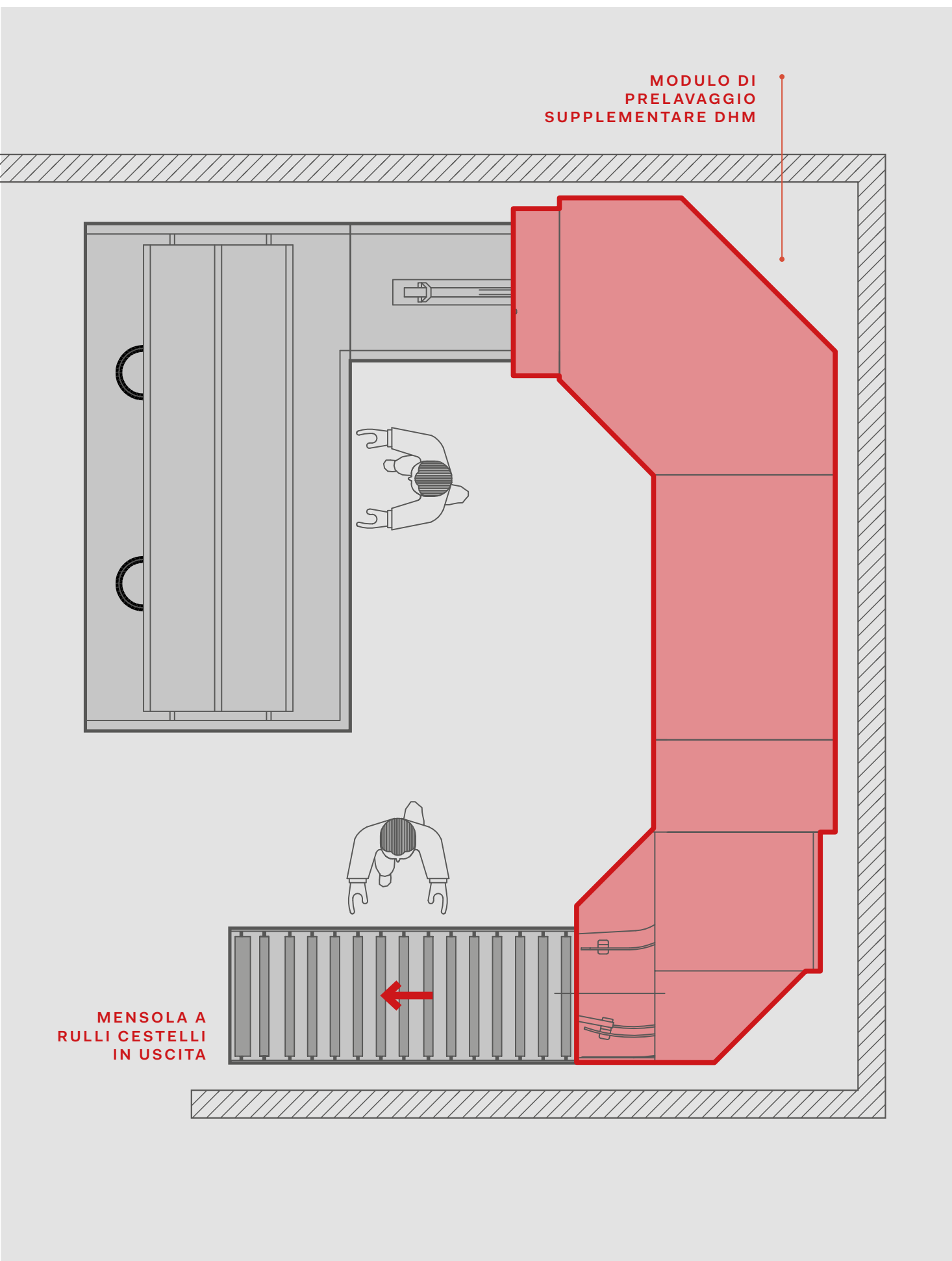
I nostri tavoli per lo sbarazzo sono progettati per eliminare il rischio di contaminazione in situazioni con un elevato numero di coperti e possono prevedere un ampio spazio per le mensole nell'area di prelavaggio. Inoltre, le nostre stazioni di sbarazzo e di smistamento sono progettate su misura per semplificare il lavoro e soddisfare tutte le tue esigenze. L'altezza dei tavoli è regolabile per ridurre i movimenti di sollevamento*.

I cestelli sono disposti in modo da semplificare la cernita delle stoviglie. Per agevolare il recupero di tazze e bicchieri, i cestelli sono posizionati su mensole inclinate, mentre un piano orizzontale è dedicato all'accumulo dei cestelli vuoti. I nostri porta cestelli, sia a pavimento che a parete, sono posizionati a un'altezza comoda ed ergonomica.

* In conformità alle norme locali

ACCESSORI

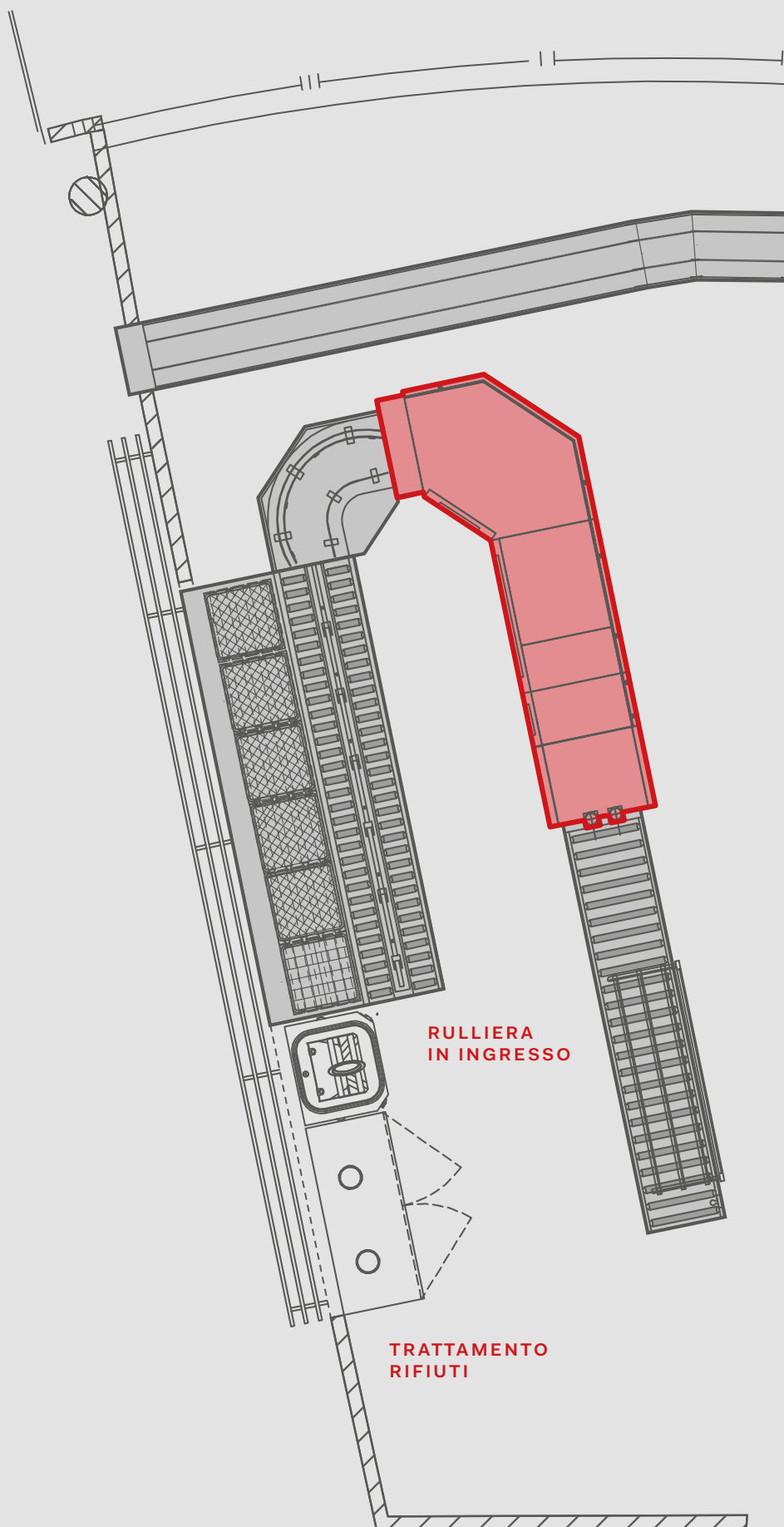
I nostri accessori sono progettati per aiutarti a garantire risultati brillanti e gestire al meglio le risorse. Quando si utilizzano gli accessori corretti, come il Prelavaggio Supplementare DHM, è sufficiente una sola persona nell'area di sbarazzo. Inoltre, si riducono i consumi di acqua e l'operatore si concentra esclusivamente sulla preparazione del cestello, evitando i movimenti più faticosi e ripetitivi.

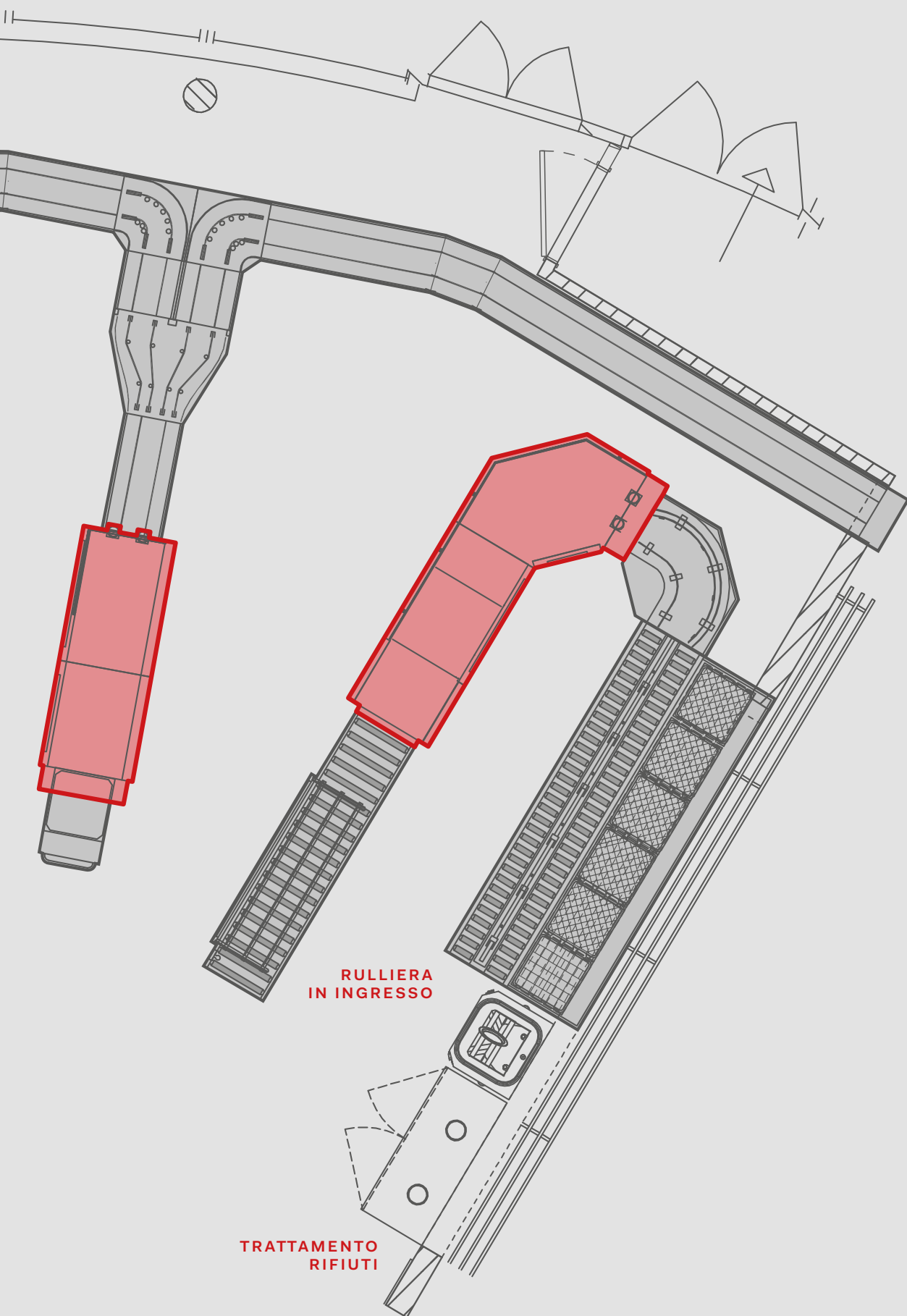




MENSA

Questa soluzione coinvolge i commensali nello sbarazzo del proprio vassoio. Il layout innovativo permette di responsabilizzare gli ospiti, educandoli a un consumo equilibrato e attento alla gestione dei rifiuti. A fine corsa i vassoi sono caricati in modo automatico nella lavavassoi.







CARICARE E SCARICARE

SEMPLICITÀ E FACILITÀ IN INGRESSO E IN USCITA

Le attività che precedono e seguono la fase di lavaggio richiedono un **flusso di lavoro rapido e flessibile** per garantire che tutte le fasi abbiano il giusto ritmo e avvengano nel tempo stabilito. Sbagliare questo calcolo significa compromettere l'intera attività.

Accessori in Ingresso

La facilità di movimento e la riduzione dello stress fisico sono fondamentali nel passaggio dalla fase di sbarazzo a quella di caricamento.

Comenda semplifica il lavoro degli operatori con una gamma completa di accessori che comprende:

NASTRO POLYCORD

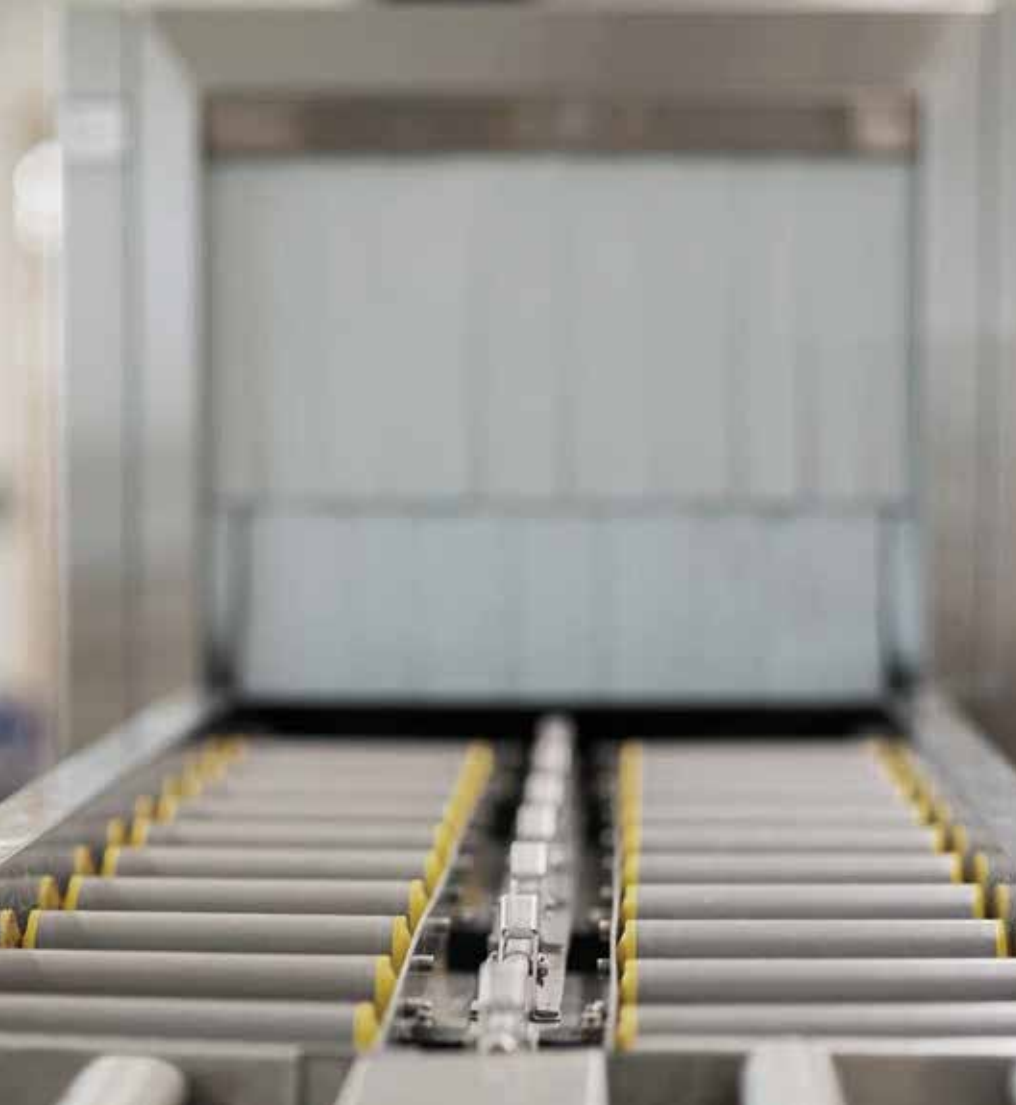
Utilizzato per il trasporto dei vassoi fino alla lavastoviglie, il polycord è adatto per le lavastoviglie a nastro e le lavavassoi. Inoltre, può caricare direttamente una lavavassoi dando vita a un sistema semiautomatico.

NASTRO A TAPPARELLE

È utilizzato per il trasporto delle stoviglie dalle stazioni di sbarazzo alla zona di caricamento delle stoviglie a nastro.

NASTRO TRASPORTATORE DI CESTELLI

Viene usato solo con le machine a traino. Si posiziona all'ingresso della macchina e consente di caricare in modo automatico i cestelli con i bicchieri e le stoviglie. Dotato di un sistema di auto-lavaggio, si può sincronizzare con la velocità di lavaggio della lavastoviglie.



SISTEMA DI CARICAMENTO LINEARE

È un semplice sistema meccanico a rulli con una guida al centro per la movimentazione dei cestelli.

RACCOGLITORE MAGNETICO DI POSATE

Con il raccoglitore magnetico di posate non è più necessaria la raccolta manuale delle posate dai vassoi. A seconda del sistema utilizzato, le stoviglie vengono posizionate in modo automatico sul nastro della lavastoviglie o su un carrello vasca per l'ammollo.



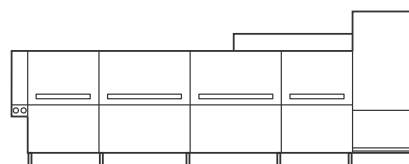


PRODOTTI

L'ampia varietà di macchine e accessori per il lavaggio Comenda permette di trovare la soluzione più adatta per ogni esigenza, riducendo al minimo i consumi di acqua ed energia.

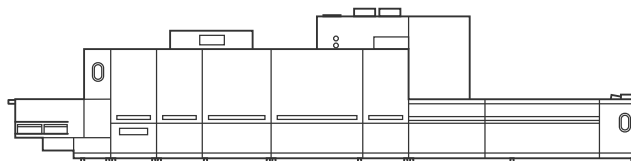
MACCHINE A TRAINO

Le macchine a traino Comenda si possono configurare con elementi lineari e ad angolo (90° e 180°), permettendo di gestire al meglio lo spazio. Le stoviglie vengono posizionate su cestelli.



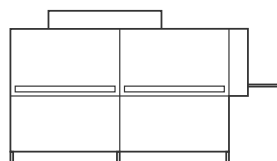
LAVASTOVIGLIE A NASTRO E LAVAUTENSILI

Le macchine a nastro Comenda sono disponibili con nastri di dimensioni e altezze diverse per poter lavare ogni tipo di stoviglie e assicurare condizioni di lavoro ergonomiche.



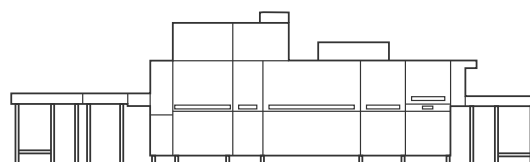
LAVAVASSOI

Le lavavassoi Comenda sono studiate per la pulizia e l'asciugatura dei vassoi. Posizionati su un nastro polycord, i vassoi vengono raccolti in uscita e collocati in modo automatico sui carrelli.



MACCHINE A CAROSELLO

Queste macchine sono una variante delle macchine a nastro. Grazie a un nastro a rotazione continua, permettono di aumentare il personale nell'area di sbarazzo e gestire con grande efficienza i picchi di lavoro.



I MODELLI BIM SONO DISPONIBILI PER TUTTA LA GAMMA DI PRODOTTI COMENDA



GESTIONE DEI RIFIUTI

LA SOLUZIONE PER I RIFIUTI ORGANICI

La gestione dei rifiuti organici è un fattore critico in ogni sistema di lavaggio. Comenda offre un'ampia gamma di soluzioni, sia integrate che indipendenti, per la gestione dei residui di cibo. Tutte le nostre soluzioni sono affidabili, compatte e tecnologicamente avanzate. **Consentono di ridurre il volume dei rifiuti fino all'80%.** Puoi trovare maggiori informazioni sui nostri prodotti per il trattamento dei rifiuti nella brochure dedicata.



LA NOSTRA AZIENDA

SEMPRE AL TUO FIANCO

In Comenda abbiamo un'unica priorità, aiutarti a offrire il servizio migliore possibile.

Fin dal 1963, Comenda ha lavorato per sviluppare prodotti ad alta efficienza, che assicurano prestazioni elevate e ti permettono di ridurre i costi di gestione.

La stretta collaborazione con i nostri clienti ci consente di offrire soluzioni su misura per ogni esigenza.

Questo significa comprendere le sfide che devi affrontare ogni giorno e aiutarti a raggiungere i tuoi obiettivi.

La cura e la capacità di lavorare insieme a 360 gradi sono la vera differenza Comenda. Siamo solo un elemento della tua attività, ma vogliamo essere parte integrante del tuo successo.





CONTATTI

Comenda

Via Galileo Galilei 8
20060 Cassina de' Pecchi (MI)
Italia
T +39 02 952281
sales@comenda.eu
www.comenda.eu



-

PROGETTO & DIREZIONE CREATIVA

Hangar Design Group
www.hangar.it



Azienda con sistema di gestione qualità/ambiente certificato
secondo le norme ISO9001 e ISO14001:2015.



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence