

Più qualità al tuo servizio

Addolcitori e unità
ad osmosi inversa







Più qualità al tuo servizio



 COMENDA



BICCHIERI
READY TO GO AL





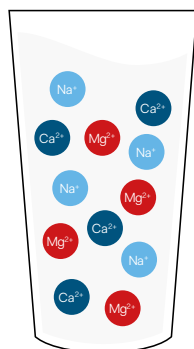
CONOSCIAMO LE TUE ESIGENZE

La prima impressione comunica immediatamente il tuo stile e la qualità del servizio.

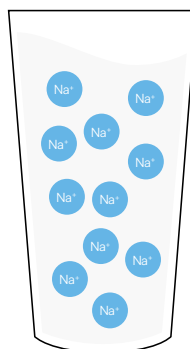
Piatti e bicchieri brillanti rivelano cura e attenzione ai dettagli. Non basta avere una valida lavastoviglie.

La qualità dell'acqua è importante come la macchina, perché solo un'acqua pura ti permette di ottenere risultati di lavaggio impeccabili e migliorare il servizio.

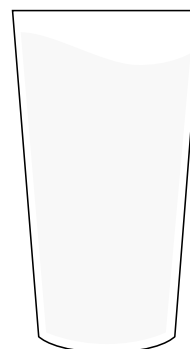
Ecco perché Comenda ti consiglia di abbinare alla macchina un addolcitore e un'unità ad osmosi inversa. Insieme, ti permettono di addolcire e purificare l'acqua, eliminando gli aloni e le macchie che compromettono la brillantezza di piatti, bicchieri e posate.



ACQUA
NON TRATTATA



ACQUA
ADDOLCITA



ACQUA TRATTATA
CON OSMOSI INVERSA



Più qualità al tuo servizio





PIÙ VANTAGGI, PIÙ BRILLANTEZZA

Gli addolcitori e le unità ad osmosi inversa non garantiscono solo una *mise en place* impeccabile. Ti aiutano a rendere più fluida ed efficiente la tua attività, riducendo i costi di gestione. Infatti, l'acqua addolcita previene la formazione di calcare, che compromette il funzionamento e la durata della lavastoviglie. Trattare l'acqua migliora anche l'igiene della macchina e permette al detergente di essere più efficace. Ma soprattutto, l'acqua pura ti libera dall'asciugatura manuale dei bicchieri ed evita il rischio di rotture che di solito accompagna questo compito.

	ACQUA NON TRATTATA	ACQUA ADDOLCITA	ACQUA TRATTATA CON OSMOSI INVERSA
PROTEZIONE DELLA MACCHINA		•	•
MENO DETERGENTE		•	•
RISULTATO IMPECCABILE			•

Addolcire l'acqua e ridurre le impurità assicura migliori standard di lavaggio e riduce i costi per detergente, energia e manutenzione



GLI ADDOLCITORI

STOP AL CALCARE!

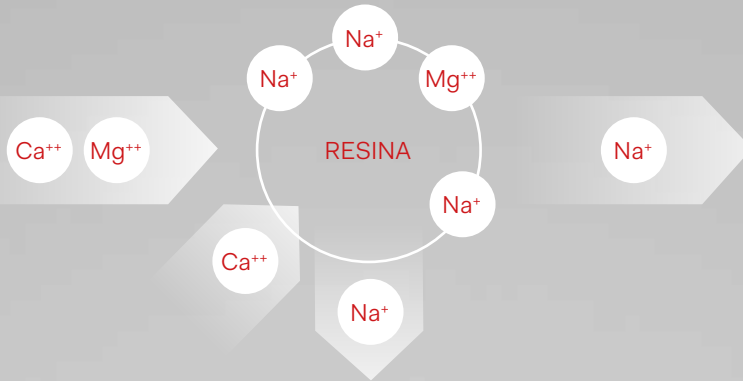
L'acqua dura provoca depositi di calcare che nel tempo possono creare problemi alla tua attività. La formazione di questa sostanza biancastra ostruisce i tubi e si raccoglie nel boiler e nella vasca, ostacolando il flusso dell'acqua e il funzionamento della macchina. Inoltre, su questi depositi si possono accumulare sporco e batteri, così non solo si compromette l'efficacia del lavaggio, ma anche la qualità dell'acqua. Per fortuna la soluzione è semplice: basta abbinare alla macchina un addolcitore per migliorare l'igiene e prolungare la vita della lavastoviglie.

COME FUNZIONA L'ADDOLCITORE?

È proprio quello che non si vede che può causare più danno nel tempo. L'acqua contiene minerali come il calcio e il magnesio che sono responsabili della durezza dell'acqua e nel tempo provocano l'accumularsi di calcare. L'addolcimento dell'acqua avviene attraverso un processo conosciuto come scambio ionico, che attraverso l'utilizzo di resine rimuove parzialmente gli ioni di calcio e magnesio dall'acqua. Quando la resina esaurisce la sua capacità di catturare i sali minerali, viene lavata per rimuovere i depositi. Dopo si rigenera facilmente in acqua salata per essere pronta per un nuovo ciclo di addolcimento.



ADDOLCIMENTO DELL'ACQUA



L'utilizzo di un addolcitore ti permette di prolungare la vita delle resistenze. Grazie a un processo fisico, detto scambio ionico, quando il calcio e il magnesio entrano in contatto con la resina vengono sostituiti da ioni di sodio e questo evita il formarsi di depositi di calcare.



OSMOSI INVERSA

RISULTATI BRILLANTI

L'osmosi inversa garantisce risultati brillanti e libera dalla lucidatura manuale dei bicchieri, un compito delicato che richiede tempo.

Si tratta di un processo semplicissimo, ma indispensabile per avere bicchieri e posate lucenti. Questo è il vantaggio principale, ma l'osmosi inversa ti aiuta in molti altri modi:

- migliori l'igiene e la *mise en place*
- utilizzi meno detergente e brillantante
- eviti la lucidatura a mano
- corri meno rischi di danneggiare le stoviglie quando le asciughi
- puoi contare su tempi di asciugatura più rapidi

Le unità ad osmosi inversa della nostra gamma sono di facile installazione e si abbinano facilmente a tutti i sistemi di lavaggio.

Scegli il cestello giusto

Per ottenere un ottimo risultato di lavaggio, ci vuole il cestello giusto. I cestelli Comenda permettono di posizionare bicchieri e stoviglie in modo sicuro, lasciando il massimo spazio per il passaggio dell'acqua. Il risultato è una pulizia accurata e un'asciugatura più veloce. Inoltre, i bicchieri sono protetti da ogni rischio di rottura anche durante il trasporto.

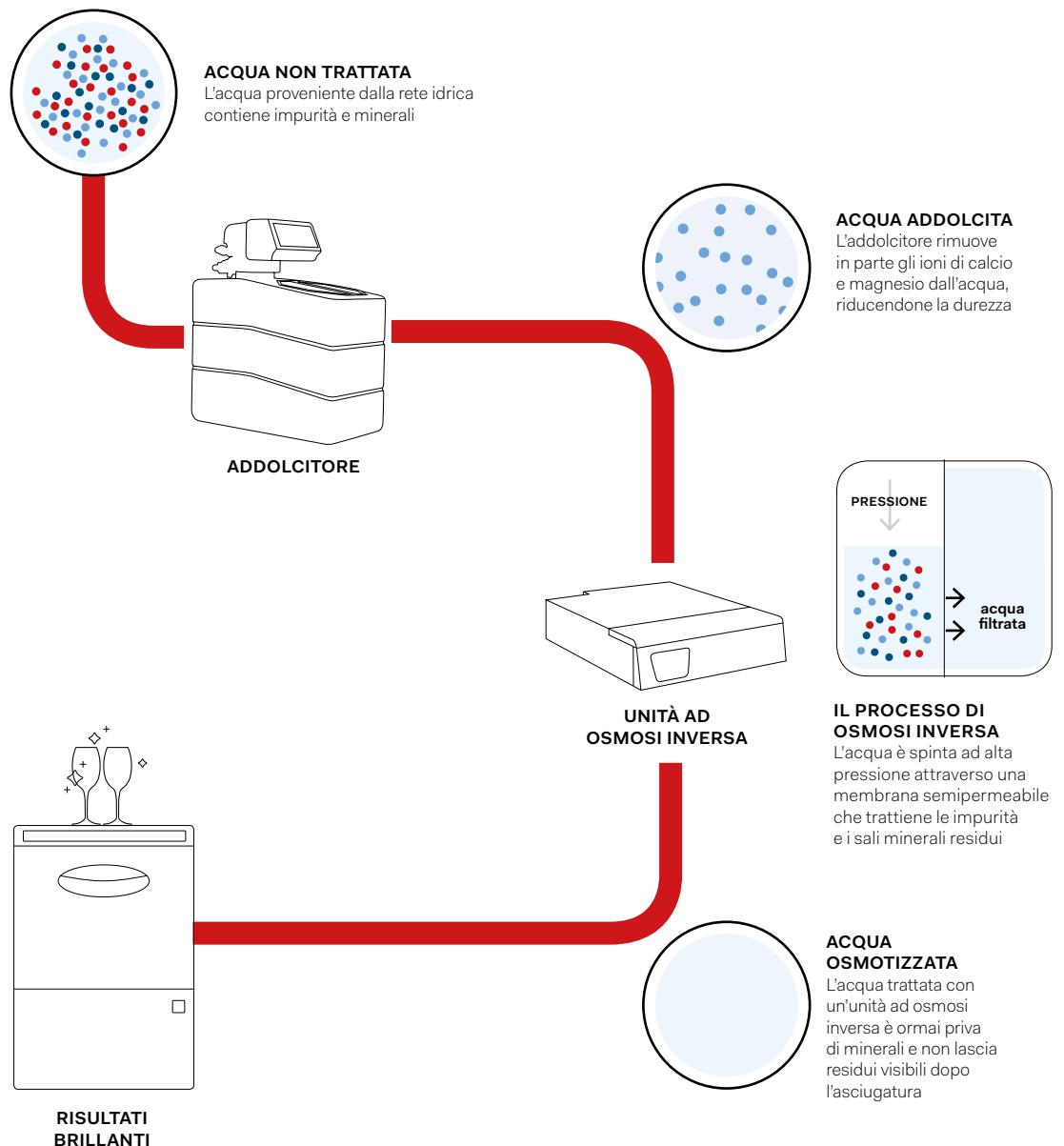




Come funziona il processo di osmosi inversa?

Per garantire la massima purezza dell'acqua, le nostre unità ad osmosi inversa (RO) prevedono due diversi filtri. Prima l'acqua passa attraverso un filtro a carboni attivi, che rimuove cloro, batteri e cattivi odori. Successivamente, l'acqua viene spinta ad alta pressione attraverso una membrana semipermeabile che trattiene impurità, sali minerali e gli altri residui microscopici. Per ottimizzare la durata delle membrane, Comenda raccomanda di utilizzare l'unità ad osmosi inversa in abbinamento a un addolcitore.

L'acqua trattata con un'unità ad osmosi inversa è priva di impurità e minerali e non lascia residui visibili quando evapora. Questo assicura standard di lavaggio elevati e costanti, senza bisogno di lucidare a mano i bicchieri.





Più qualità al tuo servizio





CONSULENZA AL CLIENTE

SU MISURA PER TE

Per Comenda la collaborazione è fondamentale. Lavoriamo con i nostri clienti per aiutarli ad analizzare l'attività, comprendere le priorità e scegliere la soluzione più adatta.

Diamo il nostro consiglio solo dopo aver verificato il grado di durezza dell'acqua e aver valutato il tipo e la quantità di stoviglie che bisogna lavare ogni giorno. Naturalmente, ogni cliente ha le sue priorità. Per questo abbiamo un'ampia gamma di prodotti, che permette di offrire la soluzione ideale per ogni esigenza.





SELEZIONE E INSTALLAZIONE

GLI ADDOLCITORI

Per soddisfare al meglio tutte le richieste degli operatori, Comenda offre un'ampia gamma di addolcitori esterni e integrati.

Gli addolcitori integrati sono disponibili solo sulle lavastoviglie sottobanco e a capote delle nostre linee Hi-Line e Prime, mentre i modelli esterni, grazie al loro design compatto, si adattano facilmente a qualsiasi sistema di lavaggio. Se vuoi aggiungere un addolcitore esterno alla macchina non devi fare alcun lavoro di preparazione, perché si collega direttamente all'impianto idrico ed elettrico*. Le resine vengono rigenerate solo quando è necessario, in base alla quantità di acqua addolcita. Ricaricare il sale è facile e gli interventi di manutenzione sono semplici e comodi.




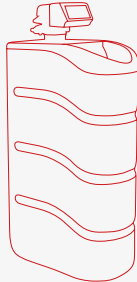
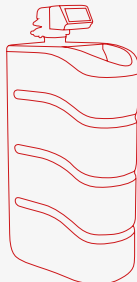


* È importante verificare la corretta pressione di rete



La scelta dell'addolcitore dipende dalla quantità di acqua consumata ogni giorno. Per calcolarla, basta moltiplicare il consumo di ogni ciclo di risciacquo per il numero di cestelli gestiti ogni giorno e al risultato aggiungere la quantità d'acqua contenuta nella vasca.

Comenda offre cinque diversi addolcitori automatici che possono gestire da 450 a 6.000 litri di acqua prima che sia necessario rigenerare la resina. Consulta le diverse soluzioni che proponiamo nella tabella, ma confrontati con un esperto Comenda per essere sicuro di fare la scelta migliore per la tua attività.

LAVASTOVIGLIE COMENDA	VOLUME DI ACQUA TRATTATO PRIMA DELLA REGENERAZIONE	ADDOLCITORE CONSIGLIATO DIMENSIONI (LxPxH) E PESO
SOTTOBANCO Prime Hi-Line	450 litri a 40°f 700 litri a 25°f	 CS05 200x400x480 mm 5 Kg
LAVASTOVIGLIE A CAPOTE Prime Hi-Line	650 litri a 40°f 1.000 litri a 25°f	 CS08 240x435x480 mm 8 Kg
LAVAOGGETTI GE LAVASTOVIGLIE A TRAINO AC2, AC2E, AC3 LAVAVASSOI LAV LAVACESTE ACC	1.200 litri a 40°f 1.800 litri a 25°f	 CS12 245x440x580 mm 12 Kg
LAVASTOVIGLIE A NASTRO NE1, NE2, NE3 Lavavassoi Lavavassoi e lavapiatti Lavapiatti e lavaoggetti NG	2.250 litri a 40°f 3.600 litri a 25°f	 CS18 320x500x1080 mm 20 Kg
Sistemi di lavaggio che comprendono più macchine (ad es. NE, lavavassoi e lavapiatti)	3.750 litri a 40°f 6.000 litri a 25°f	 CS30 320x500x1080 mm 32 Kg

La durezza dell'acqua si misura in gradi francesi: acqua poco dura (0-15°f), acqua di media durezza (15-25°f), acqua dura (oltre 25°f).



LE NOSTRE UNITÀ AD OSMOSI INVERSA

Scegliere l'unità ad osmosi inversa più adatta alle tue esigenze non è mai stato così semplice.


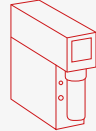
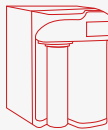

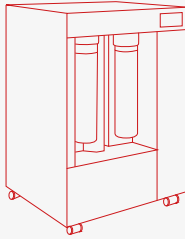
I nostri quattro modelli offrono diverse soluzioni, sia esterne che integrate. Sono compatti, performanti e richiedono pochissima manutenzione. Fin dal primo lavaggio, noterai subito un miglioramento dei risultati. Le nostre unità ad osmosi inversa funzionano solo con le macchine Comenda dotate di sistema RCD (Rinse Control Device). Poiché durante il processo di osmosi inversa la pressione dell'acqua diminuisce, il sistema RCD permette di aumentarla e mantenerla costante per avere un risciacquo efficace.





Per scegliere l'unità ad osmosi inversa più adatta alle tue esigenze devi considerare il consumo di acqua orario della tua lavastoviglie. I nostri modelli sono pensati per

gestire volumi di acqua fredda addolcita tra i 120 e i 420 litri/ora, ma ricordati di consultare un esperto Comenda per trovare la soluzione più adatta alle tue esigenze.

MODELLO DI LAVASTOVIGLIE COMENDA	PORTATA MINIMA DI ALIMENTAZIONE	PORTATA D'ACQUA NOMINALE	UNITÀ AD OSMOSI INVERSA CONSIGLIATA DIMENSIONI (LxPxH) E PESO
LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO Hi-Line (HB e HF)	400 l/h	140 l/h	 AQUA + ES* 434x560x118mm 16 Kg
LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO E A CAPOTE Hi-Line (HB, HF e HC)	400 l/h	140 l/h	 AQUA + VS 148x561x465mm 20 Kg
LAVASTOVIGLIE A CAPOTE Hi-Line (HC, per un uso intensivo)	600 l/h	240 l/h	 AQUA + EB 275x425x451mm 25 Kg
LAVASTOVIGLIE A TRAINO AC3	600 l/h	240 l/h	 AQUA + EB 275x425x451mm 25 Kg
LAVASTOVIGLIE A TRAINO AC2E LAVASTOVIGLIE A NASTRO NE3 Lavavassoi Lavavassoi e lavaoggetti	1200 l/h	420 l/h	 AQUA + HB 492x465x750mm 50 Kg

- Tutte le lavastoviglie devono essere dotate di sistema RCD
- Temperatura dell'acqua in ingresso 5°-25°C.
- Acqua d'ingresso con una conducibilità massima di 1200 µS/cm
- Acqua d'ingresso con una durezza massima di 35°f – 350 ppm
- Connessione elettrica per tutti i modelli: 230V ~ 50Hz
- Valore portata nominale (l/h) 15°

* Il modello di lavabicchieri HB35 di Comenda è disponibile con unità ad osmosi inversa integrata (HB35RO)



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

Vuoi migliorare i risultati di lavaggio?
Siamo a tua disposizione per un incontro
e per aiutarti ad avere posate
e bicchieri sempre brillanti.

Comenda

Via Galileo Galilei 8
20060 Cassina de' Pecchi (MI)
Italia

T +39 02 952281
sales@comenda.eu
www.comenda.eu



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





**PROGETTO
& DIREZIONE CREATIVA**

Hangar Design Group
www.hangar.it



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence