



www.vfdistribution.fr



Quels sont les éléments à prendre en compte pour bien choisir son lave-vaisselle professionnel ?

Quelle que soit la fréquentation de votre établissement, un lave-vaisselle professionnel est indispensable que vous soyez un hôtel, un restaurant, un bar ou une collectivité. Il vous permet un gain de temps et un confort de travail. Mais comment bien choisir son lave-vaisselle professionnel ? VAST FROID spécialiste en équipement CHR, vous guide pour faire le choix le plus approprié à votre établissement.

Commencez par évaluer vos besoins et votre situation actuelle

Le choix de votre lave-vaisselle professionnel débute par faire l'état des lieux de la situation actuelle. Deux éléments sont à prendre en compte en priorité :

Premièrement, quels sont vos besoins ? Quel est votre nombre de couverts moyen par jour ? Quelle est votre fréquence de lavage ? S'agit-il uniquement de verres ? En répondant à ces questions, vous allez pouvoir établir une première liste des équipements à privilégier.

Deuxièmement, il est primordial de penser à la façon dont vous allez incorporer le lave-vaisselle dans votre cuisine : quel est votre espace disponible ? Est-il facile de réaliser la vidange de ce dernier ? Ces critères vont en effet impacter directement votre choix concernant les dimensions de votre lave-vaisselle.

Les principales caractéristiques d'un lave-vaisselle professionnel

Une fois cette première étape effectuée, vous allez pouvoir passer à la sélection de votre lave-vaisselle. La segmentation de l'offre en termes de lave-vaisselle pour professionnels repose bien souvent sur les critères suivants :

L'alimentation électrique de votre lave-vaisselle : êtes-vous sur du 230V ou du 380V ? Monophasé ou triphasé ?

Le système de vidange : il peut s'effectuer par gravité sous réserve d'avoir un siphon juste en dessous de votre lave-vaisselle. Si ce n'est pas le cas, il faudra alors opter pour une pompe ou un lave-vaisselle professionnel avec pompe intégrée.

Les dimensions des casiers : si la taille standard est de 50x50cm, certains modèles proposent des alternatives.

Et enfin, la hauteur de chargement selon le type de vaisselle utilisée.

Bien choisir son lave-vaisselle professionnel

Le lave-vaisselle professionnel est indispensable aux hôteliers et aux restaurateurs, en effet, il offre des cycles très rapides allant de 120 à 150 secondes. On considère qu'un restaurant lave 400 à 900 assiettes par heures. Il est donc essentiel d'avoir un lave-vaisselle puissant et volumineux.

Il existe trois grands types de lave-vaisselles :

Le modèle frontal : c'est un modèle destiné principalement au grand public qui présente une capacité plutôt faible. Il est aussi bien adapté aux professionnels qu'aux particuliers.

Le modèle à capot : ce modèle possède un grand plan de travail en longueur ou en angle droit. Le modèle à capot permet de laver un grand volume de vaisselle. Le panier d'un lave-vaisselle à capot doit être déplacé manuellement. Ce modèle est réservé aux restaurations collectives et commerciales de par leur capacité, en volume de vaisselle nettoyée par heure.

Le modèle dit « en tunnel » ou lave-vaisselle à advancement automatique : c'est un modèle conçu comme un lave-vaisselle à capot avec quelques différences :

- Les paniers de vaisselle qui avancent de manière mécanique sur un tapis,

- Il existe des modèles sans panier, dans ce cas, la vaisselle est directement posée sur le tapis munis de picots qui la maintienne.

- Ce modèle permet un rendement très intéressant supérieur au modèle à capot. Le lave-vaisselle à tunnel est réservé aux restaurations collectives et commerciales de par leur capacité, en volume de vaisselle lavée par heure.

Lave-vaisselle professionnel : frontal ou à capot ?

VAST FROID Tel : 01.64.48.90.74 mail
vastfroid@aol.com www.vfdistribution.fr

Coupon Réponse

Société : _____
Personne à contacter : _____
Activité : _____
Adresse : _____
CP : Ville : _____
E-mail : _____
Tél. : _____ Fax : _____

Quelle(s) famille(s) de produits vous intéresse(nt) ?

- LAVERIE PRO
- Armoires et vitrines verticales réfrigérées
- Armoires et dessertes inox réfrigérées
- Armoires blanches de stockage
- Vitrines réfrigérées horizontales
- Comptoirs (*traiteur, boucherie, pâtisserie*)
- Vitrines et conservateurs à crèmes glacées
- Comptoirs de bars (*lignes self-service, buffets, machines à glaçons*)
- Vitrines à boissons
- Matériels réfrigérés pour la grande distribution

NEUF(s) DÉCLASSÉ(s) OCCASION(s)

QUE SOUHAITEZ-VOUS ?

- être contacté(e) au plus vite recevoir un catalogue

Cachet de la société