

lavapadelle.it

LAVAPADELLE AD IMMERSIONE

Gli specialisti del lavaggio difficile



ZONA
LAVAGGIO


Made in Italy

“La qualità non è solo materie prime ma anche nella pulizia e nell’igiene”

Le abitudini

Spesso chi dispone di una lavastoviglie trova “normale” effettuare un prelavaggio per la rimozione dello sporco difficile utilizzando pagliette, spugne e utilizzo di detergenti vari, talvolta non corretti, avendo un rischio e un dispendio di energie inutili e non controllate (acqua, detergenti, tempo, risorse umane e denaro).



L'innovazione: la Lavapadelle ad immersione

Si tratta di un sistema di lavaggio ad immersione che si utilizza per eliminare tutte le fasi di disincrostazione e lavaggio a mano. Grazie alla Lavapadelle ad immersione siete in grado di elevare il vostro livello di igiene e pulizia degli utensili senza sforzi raggiungendo qualsiasi angolo ma soprattutto riducendo i costi e le energie investite per il lavaggio utensili **senza rischi di contaminazione crociata**.



Cos'è la Lavapadelle ad immersione

Non è una lavastoviglie!

La Lavapadelle ad immersione, da non confondersi con la Lavastoviglie, è un **sistema di lavaggio ad immersione** che serve per rimuovere lo sporco più ostinato da qualsiasi utensile presente in cucina/laboratorio. È realizzata interamente in **acciaio inox AISI 304** e prodotta in Italia.



A cosa serve la Lavapadelle ad immersione

La Lavapadelle ad immersione **sgrassa, disincretta e sanifica** tutti gli utensili presenti in cucina / laboratorio di qualsiasi materiale come alluminio, acciaio inox, ghisa, rame, ferro e polietilene senza alcun spreco di tempo e denaro. Grazie al **detergente specifico** e ad una temperatura dell'acqua di 70°gradi circa contenuta in vasca, si sanificano gli utensili immersi e si elimina la possibilità di **contaminazione crociata** nel rispetto delle normative HACCP.



Lavapadelle modello M



Lavapadelle modello 80



Da oltre 10 anni Lavapadelle.it di Innovazioni e Tecnologie, ricerca e sviluppa soluzioni per il lavaggio difficile nel settore alimentare

Come funziona la Lavapadelle ad immersione

Richiede pochi minuti di funzionamento

La vasca della Lavapadelle ad immersione, deve essere riempita una volta ogni 4 settimane con acqua e con il detergente specifico (quantitativo fisso da inserire il primo giorno di utilizzo), la quale viene portata ad una temperatura di 70° gradi circa e mantenuta costante H24. La soluzione di acqua e detergente permette di **sgrassare** e **sanificare** tutti gli utensili che vengono immersi.



- 1** Immersione utensili all'interno della vasca: durata dai 5 ai 30 minuti in base al grado di incrostazione degli utensili (il tempo è indicativo e soggetto a variazioni)
- 2** Estrazione utensili
- 3** Risciacquo con acqua corrente, con doccia, in lavastoviglie o con sistema di risciacquo
- 4** Lavaggio completato

Cosa lava la Lavapadelle ad immersione

- Teglie
- Cestelli friggitrice
- Pentole e Padelle
- Stampi
- Piani di cottura
- Griglie da forno

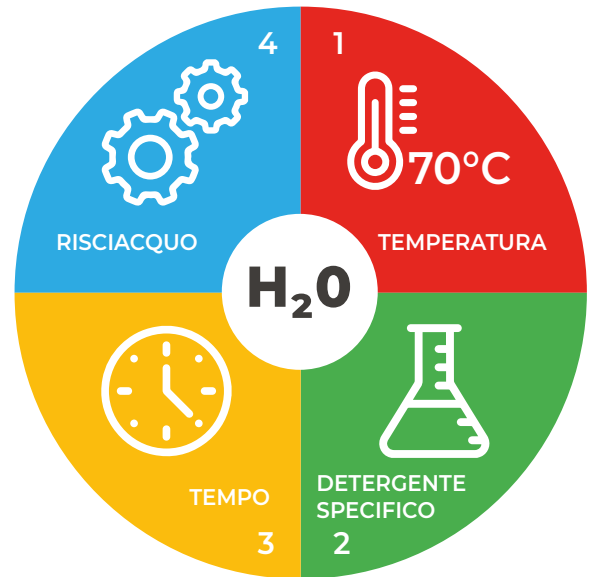


- Filtri cappa
- Vetri forno
- Spiedi
- Pirofile
- Porcellana da forno
- Schidioni

Detergenza specifica

Il laboratorio di Ricerca e Sviluppo studia costantemente nuovi formulati in base alle reali necessità del cliente, impiegando **materie prime all'avanguardia** che consentono sempre risultati migliori, con un occhio attento alle più attuali **esigenze di sicurezza ed impatto ambientale**, producendo il detergente specifico da utilizzare con la Lavapadelle ad immersione.

Con il nostro laboratorio di Ricerca e Sviluppo, la nostra detergenza è sottoposta a **rigide verifiche di sanificazione** tramite il laboratorio accreditato **ACCREDIA**.



“La qualità non è solo materie prime ma anche nella pulizia e nell’igiene”

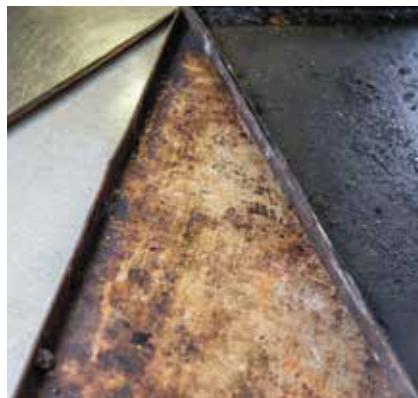


La Lavapadelle ad immersione riduce l'Acrilammide

Il carbonizzato è una di quelle cose che non si comprendono mai a fondo, ma che possono cambiare la vita e la salute delle persone. **Il bruciato fa male senza se e senza ma** e non c'è differenza fra una carne o una pizza bruciata o la cottura in **teglie carbonizzate**, le sostanze cancerogene che si sviluppano sono le stesse.

La Lavapadelle ad immersione è una soluzione concreta e risolutiva per la rimozione del carbonizzato presente sugli utensili. L'**Acrilammide** è una sostanza chimica che si forma naturalmente nei prodotti alimentari amidacei durante la normale cottura ad alte temperature (frittura, cottura al forno e alla griglia e anche lavorazioni industriali a più di 120° gradi con scarsa umidità).

Regolamento UE 2017/2158 del 20/11/2017 istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di **Acrilammide** negli alimenti. Tenuto conto delle conclusioni dell'autorità in merito agli effetti cancerogeni dell'**Acrilammide**, gli Operatori del Settore Alimentare devono applicare tutte le azioni (compreso la pulizia degli utensili) che hanno il fine di ridurre il tenore di **Acrilammide**.

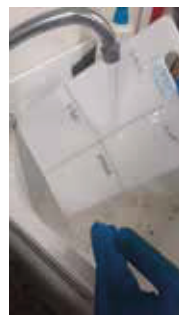


Analisi di Laboratorio – Ricerca e Sviluppo

Innovazioni e Tecnologie sottopone a **rigide verifiche** gli utensili che vengono immersi nella Lavapadelle ad Immersione per verificare i livelli di disinfezione raggiungibili con tale sistema.



Innovazioni e Tecnologie nella sua ricerca e sviluppo collabora con laboratori certificati ACCREDIA.



Analisi microbiologica delle acque



Perchè la Lavapadelle ad immersione



Certezza dei risultati

La soluzione di lavaggio garantisce risultati impensabili anche in situazioni di carbonizzato storico.



Economica

La Lavapadelle ad immersione richiede l'utilizzo di un quantitativo di detergente che non varia in base agli utensili che si devono lavare. La soluzione di lavaggio, permette di eliminare l'acquisto di sgrassatori e detergenti necessari per il prelavaggio degli utensili. Acqua: si necessita solo per il riempimento della vasca.



Ottimizzazione dei costi e dei tempi della manodopera

L'operatore non dovrà perdere ore nella rimozione meccanica dei residui dagli utensili. Eliminazione delle operazioni di disincrostazione manuale. L'operatore deve solo immergere gli utensili e risciacquarli trascorso il tempo necessario, 5/30 minuti salvo carbonizzato storico.



Semplice e pratica

L'operatore non deve azionare nessun programma o premere nessun tasto di funzionamento. Potrà **lavare, sgrassare, disincrostare** e **sanificare** gli utensili in ogni momento.



Sicura

Elimina il rischio di contaminazione crociata innalzando il livello di sicurezza microbiologica.

Lavapadelle è un marchio Made in Italy

La Lavapadelle ad immersione è interamente progettata e realizzata in Italia, utilizzando materiali di altissima tecnologia e qualità. Ci impegniamo ogni giorno per migliorare le prestazioni delle macchine, in termini di consumi, efficienza e riduzione dei costi di gestione.



A chi serve la Lavapadelle ad immersione



Ho.Re.Ca



Ristoranti



Rosticcerie/Gastronomie



Bracerie/Griglierie/Churrascherie



GDO



Panifici/Pasticcerie



Centri di cottura



Food truck/Catering

Benefici della Lavapadelle ad immersione

Semplice da usare

Non sarà più necessario strofinare a mano tutti gli utensili con pagliette o spugne poco igieniche e fonti di contaminazione crociata. Terminato il ciclo di immersione occorrerà solamente estrarre gli utensili e risciacquarli con un getto di acqua corrente. La Lavapadelle ad immersione lavora 24 ore su 24 senza interruzioni ad una temperatura di oltre 70° gradi circa.

Funzionale

La Lavapadelle ad immersione riesce ad eliminare in profondità lo sporco più difficile senza alterare nessun tipo di metallo (acciaio, ghisa, rame, alluminio, etc...).

Personale soddisfatto

Il personale dovrà faticare molto meno per la pulizia e l'igiene degli utensili, senza dover strofinare e utilizzare prodotti chimici, nocivi e tossici. Minor fatica e stress per il personale garantisce una maggiore efficienza produttiva, rendendo più sereno l'ambiente di lavoro.

Controlli e verifiche

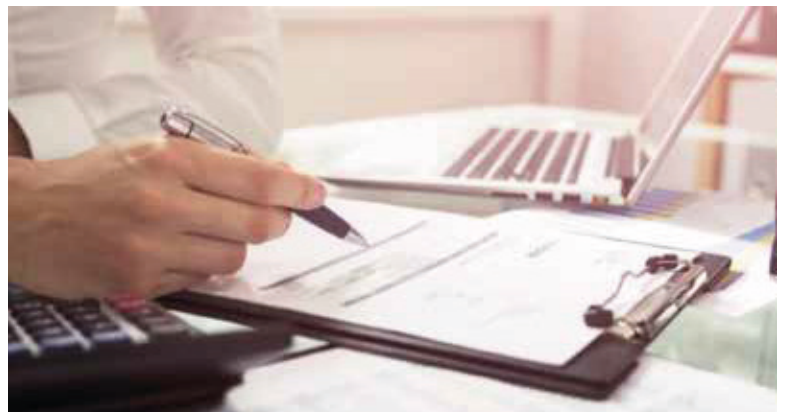
Tutti i sistemi di lavaggio ad immersione sono sottoposti a controlli e **rigide verifiche** tecniche prima di essere consegnate al cliente (**Earth Continuity test, Isolamento, Rigidità, Assorbimento e Leakcurrent etc...**).



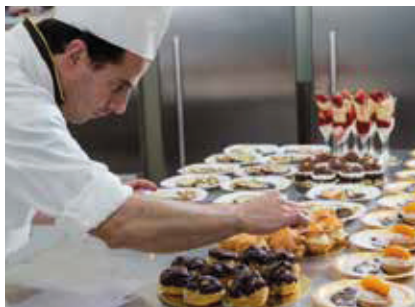
Costi di gestione

Innovazioni e Tecnologie è in grado di fornire un'analisi dei costi di gestione derivata dall'utilizzo della Lavapadelle ad immersione:

-  Consumi Idrici
-  Consumi elettrici
-  Tempi di Gestione
-  Risorse Umane



Chi contribuisce a sviluppare la Lavapadelle?



Giovanni, **il pasticciere:**

“Ho necessità di eliminare le disincrostazioni a mano degli utensili, di risparmiare acqua, energia elettrica, consumo di detergente e ottimizzare la manodopera.”

Sandra, la moglie del **fornaio:**

“Dobbiamo risolvere il problema della pulizia delle teglie anche nei punti più difficili, come per esempio negli angoli. Vogliamo sanificare anche le ceste del pane.”

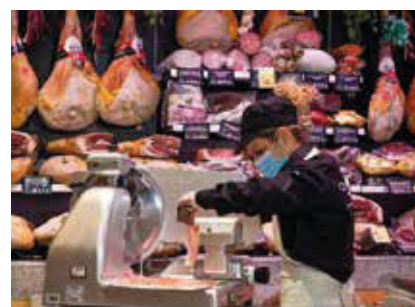


Gianni, il Re dei polli allo **spiedo:**

“Non posso perdere ore a rimuovere il carbonizzato dagli spiedi con l'idropulitrice e continuare ad usare la soda caustica pericolosa ed inquinante.”

Sara, la responsabile della **gastronomia** di un supermercato:

“Non è possibile pensare di pulire a mano gli utensili con le pagliette e le spugne prima di inserirli nella lavastoviglie. Inoltre, pulire l'affilatore ed il pressamerce dell'affettatrice è un incubo!”



Roberto, proprietario di un **ristorante:**

“Non ne posso più di vedere il lavapiatti davanti al lavello a sfregare a mano tutti gli utensili con risultati poco apprezzabili. Perdiamo un sacco di ore, di risorse umane ed elettriche oltre al rischio di trovare parti di pagliette negli alimenti.”

Modelli di Lavapadelle ad immersione

Modello	Misure Esterne mm	Misure Interne vasca mm	Lt Vasca	Tensione / Potenza	Kg deterg.	Teglie GN 1/1 (h40 mm)	Teglie GN 2/1 (h40 mm)	Teglie 60x40 (h20 mm)	Teglie 60x80 (h20 mm)
---------	-------------------	-------------------------	----------	--------------------	------------	------------------------	------------------------	-----------------------	-----------------------

Manuali - libera installazione

Lavapadelle S	380x700x920h	290x610x470h (Livello H2O 410)	70 lt ca	230 V / 730 watt	2	5	-	13	-
Lavapadelle M	500x700x920h	410x610x470h (Livello H2O 410)	99 lt ca	230 V / 730 watt	3	6	-	18	-
Lavapadelle M PLUS C	560x700x1150h	460x610x870h (Livello H2O 810)	227 lt ca	230 V / 1460 watt	6	8/11	10	30/32	22
Lavaspiedi	1360x380x1020h	1260x290x660h (Livello H2O 600)	220 lt ca	230 V / 1460 watt	6	21	10	39	13
				Teglie 60 x 100 -> 13		5	Teglie 60 x 120 -> 13		

Semi - automatiche

Lavapadelle 80 (Q.E. Esterno carico e livello H2O AUT.)	800x700x920h (1610h con coperchio aperto)	700x600x720h (Livello H2O 660)	280 lt ca	230 V / 2190 watt	7	30	15	28	-
Lavapadelle 108 (Q.E. Esterno carico e livello H2O AUT.)	1080x700x920h (1610h con coperchio aperto)	980x600x720h (Livello H2O 660)	390 lt ca	230 V / 2190 watt	8	45	24	45	26
Lavapadelle 150 (Q.E. Esterno carico e livello H2O AUT.)	1500x700x920h (1610h con coperchio aperto)	1405x600x720h (Livello H2O 660)	560 lt ca	400 V 3N / 4440 watt	12	60	35	85	26
Lavacarrelli (Q.E. Esterno carico e livello H2O AUT.)	2050x846x1150h (1964h con coperchio aperto)	1950x750x950h (Livello H2O 850)	1240 lt ca	400 V 3N / 6600 watt	28	96	48	170	85

Automatiche

Lavapadelle 130 (carico e livello H2O + SOLL. AUT.)	1270x700x920h (1610h con coperchio aperto)	980x590x720h (Livello H2O 660)	390 lt ca	400 V 3N / 2920 watt	8	34	17	45	26
Lavapadelle 170 (carico e livello H2O + SOLL. AUT.)	1690x700x920h	1405x590x720h (Livello H2O 660)	560 lt ca	400 V 3N / 4440 watt	12	52	26	85	26

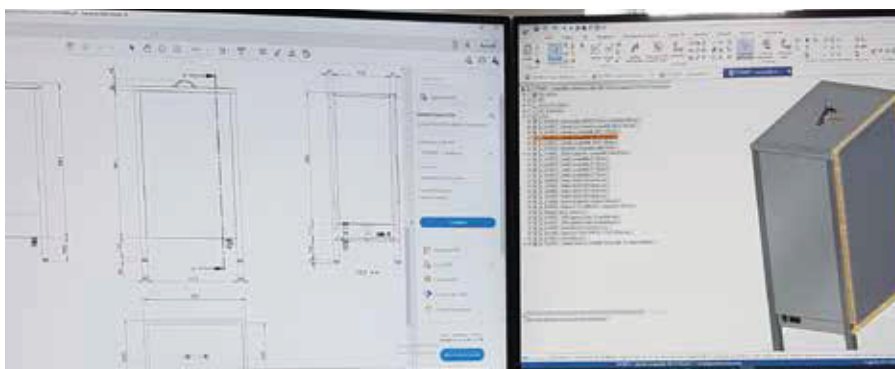
Differenze tra linea Manuale, Semi-automatica, Automatica

Manuali: libera installazione; non necessitano di collegamento al carico dell'acqua ed allo scarico. Sollevamento cestello manuale e coperchio asportabile. Controlli a bordo macchina.

Semi Automatiche: carico acqua in vasca e mantenimento livello acqua automatico. Necessitano di carico e scarico collegati alla rete. Sollevamento del cestello manuale e coperchio incernierato. Controlli con quadro esterno.

Automatiche: carico acqua in vasca e mantenimento livello acqua automatico. Necessitano di carico e scarico collegati alla rete. Sollevamento del cestello automatico e coperchio incernierato. Controlli a bordo macchina.

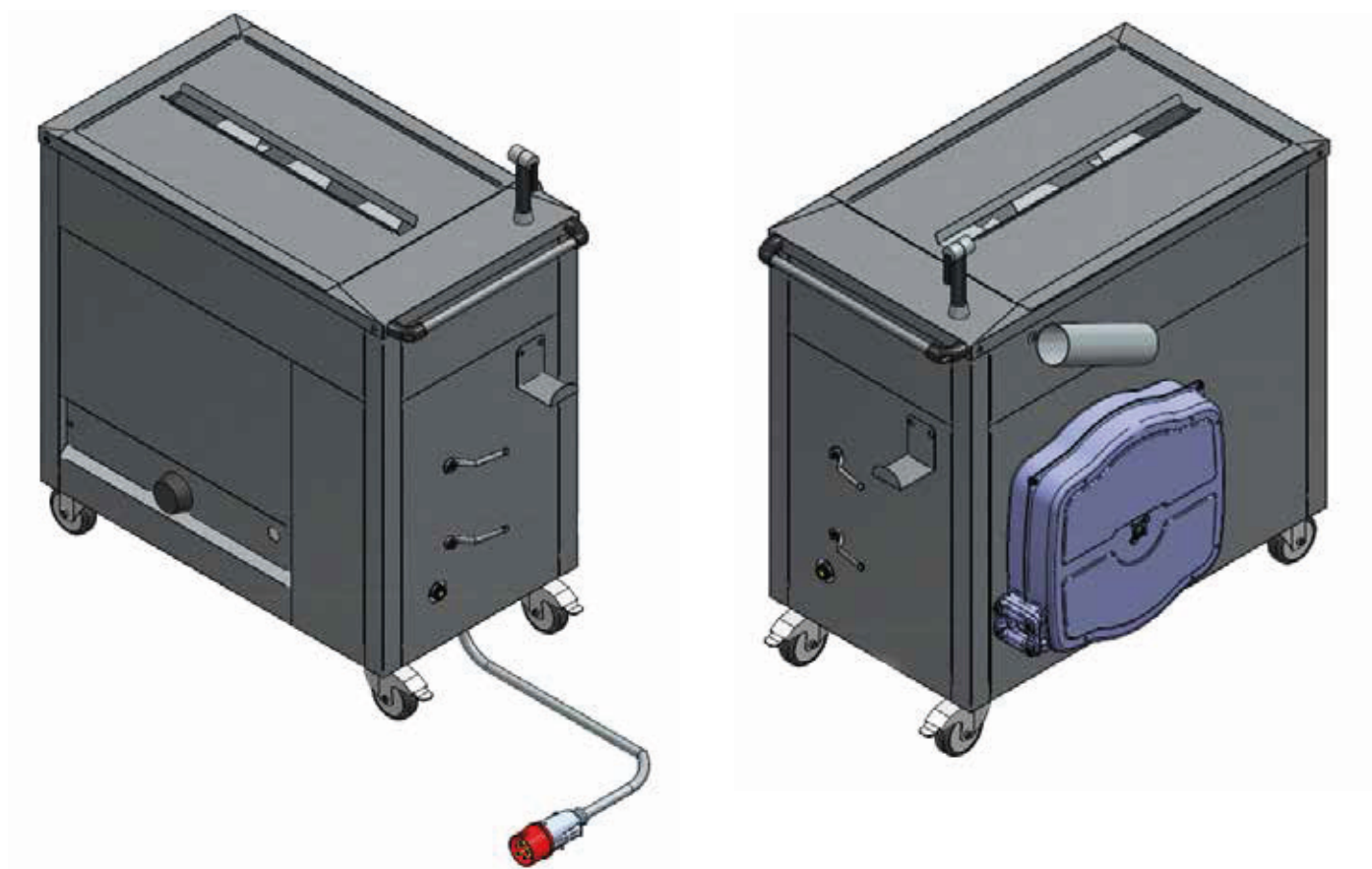
Sistemi di lavaggio su misura



Si realizzano Lavapadelle ad immersione su misura su specifiche necessità del cliente. Quotazioni su progetto.

Sistemi di risciacquo su misura

Si realizzano vasche di risciacquo carenate su specifica necessità del cliente e sistemi di risciacquo multifunzione in grado di operare con bassa, media ed alta pressione.



Domande e risposte frequenti

Io ho tutto perfettamente pulito, come nuovo!

E' il giusto sistema per alzare il livello di sicurezza microbiologica e ottimizzare le risorse.

Non ho spazio all'interno!

La macchina può essere posizionata anche all'esterno, protetta da agenti atmosferici.

Le mie teglie non rispettano le misure standard

Possiamo realizzare la Lavapadelle ad immersione su necessità individuali.

Come riesce a pulire anche negli angoli?

Grazie all'immersione completa degli utensili all'interno della vasca contenente acqua a 70° circa e detergente specifico.

Domande e risposte frequenti

Io utilizzo la carta da forno

Per alcune cotture è un'ottima scelta, ricordandoci che è **monouso** e che la pulizia esterna delle teglie è importante quanto l'interno perché con la movimentazione manuale alza il rischio di contaminazione crociata.

Com'è possibile che si utilizzi la stessa soluzione di acqua e detergente per 4 settimane?

E' possibile, grazie alla detergenza specifica sviluppata appositamente per la Lavapadelle ad immersione.

... ma l'acqua si sporca?

Si l'acqua cambia colore ma non c'è presenza di batteri grazie alla temperatura costante di 70° gradi circa ed alla sua detergenza specifica.

Ma quanto durano le immersione degli utensili?

L'immersione mediamente è dai 5 ai 30 minuti (salvo carbonizzato storico).

Devo lubrificare le teglie dopo averle lavate nella Lavapadelle ad immersione?

Se per la produzione dei prodotti da forno, il prodotto viene appoggiato direttamente a contatto con la teglia, RICORDARE che la Lavapadelle ad immersione rimuove il carbonizzato oltre ai grassi e oli presenti sulla superficie delle teglie che fungono da lubrificante tra il metallo ed il prodotto stesso. Alcuni semplici consigli:

- Passare sulla superficie della teglia un po' di olio e passarla in forno a temperare
- Passare semplicemente dell'olio
- Utilizzare spray alimentare "staccante"

Gli utensili devono essere risciacquati quando vengono estratti dalla Lavapadelle ad immersione?

Sì, devono essere risciacquati (con acqua corrente, con doccia, in lavastoviglie o con sistema di risciacquo).

Ma il carbonizzato storico presente sugli utensili si rimuove con una sola immersione?

Il carbonizzato storico è il frutto di tanti micro strati generati con il tempo. Immersione dopo immersione si rimuovono riportando l'utensile al metallo originale.

La Lavapadelle ad immersione è facile da usare?

La macchina è semplice e pratica, in quanto l'operatore non deve azionare nessun programma, ma deve solo immergere gli utensili ed estrarli trascorso il tempo necessario.

Come immergo ed estraggo gli utensili nella Lavapadelle ad immersione?

Utilizzando i guanti specifici resistenti all'alta temperatura.

E' possibile usare il cestello in dotazione anche per la piccola utensileria.

Ma allora se deve rimanere sempre accesa, chissà quanto mi consumano le resistenze.

Le resistenze una volta che l'acqua è stata portata a temperatura di 70° gradi circa, si accendono solo per il mantenimento. Possiamo paragonare il suo funzionamento "ad un frigorifero".

Alcuni particolari



Alcune installazioni



*Qualsiasi miglioramento nel processo produttivo
che determina una diminuzione nei costi, un
miglioramento nella
qualità o un aumento della soddisfazione del
cliente è una innovazione.*

Joseph Scumpeter



Video HO.RE.CA



Video Arte Bianca



© Copyright 2021 Innovazioni e Tecnologie Srl. Tutti i diritti riservati.



INNOVAZIONI E **TECNOLOGIE**
SOLUZIONI INNOVATIVE

Sede operativa: Via del Ponte Nuovo, 58
50012 - Loc. Grassina - Bagno a Ripoli (FI)
info@lavapadelle.it - (+39) 055 644435

lavapadelle.it

