

Winterhalter Gastronom s.r.o.
 Modletice 103
 251 01 Říčany
 Telefon +420 323 604 536-7
 Fax +420 323 637 326
 info@winterhalter.cz

Mycí stroje Winterhalter MT Série – dvojice ocenění „Exponát Horeca 2006“ a „Produkt roku 2006 dodavatelů sdružení HO.RE.KA“

Hned dvojí ocenění v průběhu jednoho veletrhu získaly mycí stroje Winterhalter!

Vícenádržové mycí stroje Winterhalter řady MT byly poprvé představeny na podzim roku 2005 na veletrhu v Miláně. Od této doby jsou postupně prezentovány na všech významných světových výstavách. Zájemci ze středoevropského a východoevropského trhu měli příležitost se s nimi premiérově potkat i na letošním brněnském veletrhu Inteco/Salima.

Společnost Winterhalter Gastronom vystavovala tento exponát i na veletrhu Horeca.

Jako nejlepší exponát v oblasti technologií byly odbornou porotou zvoleny mycí stroje MT-série firmy Winterhalter. Jedná se o nejvýkonnější košové či pásové myčky sestavované dle individuálních potřeb zákazníka, které jsou určeny zejména pro velké závodní restaurace společného stravování, hotely, nemocnice či cateringové provozy. Cena byla představitelům firmy, která je na evropském trhu již po více než půl století ztělesněním kvality, spolehlivosti i prestiže v oblasti profesionálního mytí nádobí, slavnostně předána na slavnostním večeru konaném 24.10.2006 v pražském TopHotelu.

Ocenění „Produkt roku“ uděluje Ho.Re.Ka ČR, sdružení podnikatelů v pohostinství a cestovním ruchu každoročně třem nejlepším dodavatelům z oblasti cateringu, gastronomie a hotelnictví. První místo za „Produkt roku 2006“ také zde obdržely nejnovější mycí stroje Winterhalter, které přinesly řadu inovací do oblasti profesionálních kuchyní.

A čím tedy ve stručnosti nové mycí stroje Winterhalter obě poroty zaujaly?

Jsou konstruovány s důrazem na co nejvyšší hospodárnost při splnění všech přísných hygienických norem. Zcela nové je jasné a jednoduché ovládání myčky multifunkční dotykovou obrazovkou (SmartTouch) s automatickým záznamníkem hygieny (SelfControl), který dokumentuje a archivuje všechny

Winterhalter Gastronom s.r.o.

Obrázek: foto 2
 Ocenění Exponát HORECA



Obrázek: P1020067
 Jiří Kubeš, Petr Kubeš, Jan Kubeš s
 oceněním Exponát HORECA



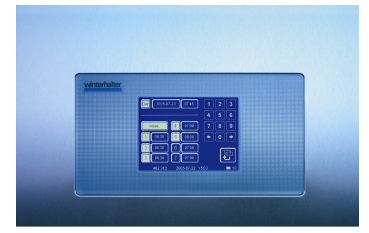
Obrázek: Produkt roku HO.RE.KA
 2006



údaje pro potřeby HACCP. Hygienické provedení stroje (HygieneDesign) s dveřmi otočnými o 180° a permanentní filtrace mycího roztoku pomocí zařízení Mediamat jsou dále doplněny systémem AutoClean – jedinečným samočisticím programem. Pro uživatele je významná především minimalizace provozních nákladů – redukce spotřeby vody i mycích prostředků a snížení cekového příkonu (CostManagement). TimeManagement pak minimalizuje čas potřebný na provoz myčky, její údržbu a obsluhu. Možností je i automatický dálkový přenos kritických hlášení prostřednictvím SMS nebo e-mailu. Samozřejmostí je vždy perfektní mycí výsledek (OptiWash) a důležité je i další zpříjemnění pracovního prostředí pro obsluhující personál (FeelGood).



Obrázek: SmartTouch – multifunkční dotyková obrazovka



Obrázek: HygieneDesign Winterhalter MT Serie

