LO SPECIALE E' IL NOSTRO STANDARD

# ThermoCare

## Lavastoviglie Sottobanco e a Capote con Termodisinfezione

COMENDA
TO CLEAN. WITH CARE.

COMENDA

TO CLEAN. WITH CARE.

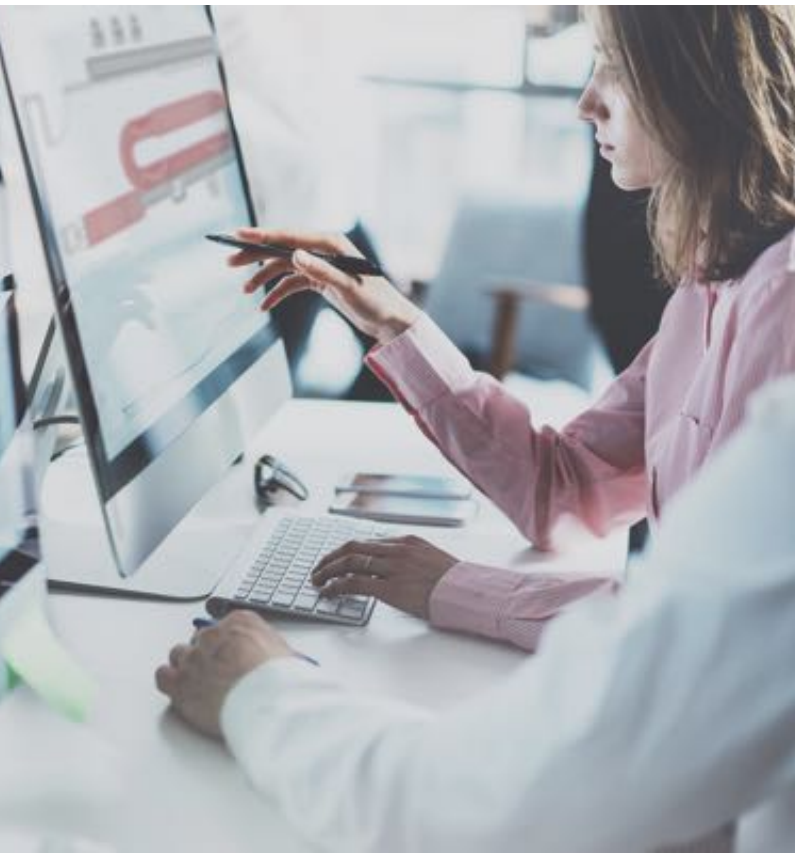
COMENDA

TO CLEAN. WITH CARE.

## IGIENE.COMENDA!

In Comenda progettiamo e produciamo lavastoviglie professionali dal 1963. Igiene e sicurezza sono nel nostro DNA da quasi Sessant'anni.

Tutte le nostre soluzioni garantiscono una perfetta sanificazione e igienizzazione degli oggetti trattati: permettono una significativa riduzione della quantità di vita microbica sulle stoviglie e garantiscono sicurezza e igiene, nel pieno rispetto delle normative vigenti.



## TO CLEAN.WITH CARE

To Clean. With Care non è per noi solo il payoff aziendale: è una filosofia, che ci guida ogni giorno per sviluppare prodotti che rispondano ai bisogni e alle necessità dei nostri clienti.

L'attenzione ai dettagli, la cura per le persone sono al centro della progettazione dei nostri prodotti, che sono studiati per offrire consumi ridotti, massime prestazioni e luoghi di lavoro confortevoli.

# LO SPECIALE E' IL NOSTRO STANDARD.

## LA LINEA THERMOCARE.

Tutte le soluzioni di lavaggio Comenda garantiscono una completa sanificazione delle stoviglie: durante il ciclo i getti di lavaggio permettono di raggiungere anche i punti più difficili per rimuovere ogni residuo, permettendo una significativa riduzione della carica microbica e garantendo la massima igiene.

Asili, strutture ospedaliere, case di cura e di riposo, scuole, alberghi e grandi strutture ricettive prevedono un flusso continuo di persone.

**In alcuni contesti, è necessario garantire livelli di igiene ancora più alti e severi, affidandosi a soluzioni di lavaggio più estreme, che garantiscono un livello ancora più drastico di riduzione della carica microbica su piatti e stoviglie. Come? Con il processo di TERMODISINFEZIONE.**

È a partire da questa specifica esigenza che in Comenda nasce la linea ThermoCare: una gamma di lavastoviglie professionali che, oltre alla normale sanificazione delle stoviglie, offre alti livelli di termodisinfezione e risultati igienici senza confronti.

**La linea ThermoCare si prende cura delle tue stoviglie come tu ti prendi cura dei tuoi cari. SICUREZZA e IGIENE senza compromessi sono la chiave per offrire ai tuoi clienti la massima PROTEZIONE e TRANQUILLITA'.**

# IGIENE SICURA E GARANTITA.

Le lavastoviglie frontali e passanti della linea ThermoCare di Comenda sono la soluzione ideale per strutture con elevati requisiti in materia di igiene.

**L'azione dell'acqua garantisce la pulizia e la rimozione dello sporco dalle stoviglie, una combinazione di temperature elevate e tempi di contatto prolungati offre risultati ancora più drastici in termini di riduzione della carica microbica!**

## MAI PIU' SBALZI DI PRESSIONE!

Il sistema RCD (Rinse Control Device) di serie sulla linea ThermoCare assicura una pressione dell'acqua corretta durante il risciacquo. Il boiler a pressione atmosferica, unito alla pompa di risciacquo, mantiene la temperatura costante durante l'intero ciclo di risciacquo.

## PULIZIA COSTANTE

**Le caratteristiche costruttive della linea ThermoCare prevengono l'accumulo di sporco all'interno della macchina per una pulizia e un risultato igienico costante:**

- Triplo sistema di filtri.

Un filtro a tutta vasca in acciaio, un filtro a cestello in polipropilene e un micro filtro in rete d'acciaio: insieme catturano ogni residuo e permettono di rimuoverlo attraverso la pompa di scarico, mantenendo l'acqua più pulita!

- Vasca stampata in acciaio inox
- Pompa di lavaggio verticale auto-svuotante
- Guide porta cestello stampate (modello sottobanco)
- Ciclo di autolavaggio allo spegnimento

## ERGONOMIA

- La possibilità di aggiungere mensole al modello a capote o integrare la versione sottobanco con un basamento (accessorio optional), garantiscono operazioni ancora più fluide.
- I dosatori peristaltici di serie sono regolabili elettronicamente tramite pannello comandi superiore.

**L'esecuzione in acciaio inox AISI304 in doppia parete garantisce la massima robustezza, isolamento acustico e un minor consumo di energia.**

**I mulinelli di lavaggio e risciacquo in acciaio inox raggiungono anche i punti più difficili, per un pulito sempre impeccabile.**

# IL LAVAGGIO THERMOCARE

Per la termodisinfezione, in Comenda ci riferiamo a parametri oggettivi come il valore A0, utilizzato in campo medicale (norma EN 15883-1) e riconosciuto dalla comunità scientifica europea: i quattro cicli di termodisinfezione della linea ThermoCare garantiscono valori di igiene A0 da un minimo di 60 a un massimo di 300, per darti la massima sicurezza, flessibilità e un'igiene estrema e "fuori dallo standard" *.

## XPRESS CARE (180")

In caso di stoviglie non eccessivamente sporche, il ciclo Xpress Care ti permette di ridurre il tempo di lavaggio e il consumo energetico, mantenendo lo stesso livello di termodisinfezione del ciclo Care (A0= 60).

## CARE (300")

Il ciclo Care offre un risultato di igiene due volte superiore rispetto ad un ciclo standard. Il valore A0 =60, raggiunto grazie alle alte temperature di risciacquo e alla durata del ciclo, garantisce un appropriato livello di disinfezione delle stoviglie.

## EXTRA CARE (660")

Il Ciclo Extra Care risponde ai requisiti di igiene più severi. Garantisce un livello di disinfezione elevatissimo (A0 = 300), anche in presenza dello sporco più ostinato, raggiungendo un risultato 5 volte superiore rispetto ai cicli Care e Xpress Care.

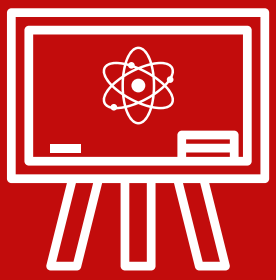
## THERMOLABEL (180")

Pur mantenendo l'elevato livello di termodisinfezione di un ciclo Extra Care (A0 =300), questo programma ha una durata inferiore, sfruttando la temperatura di lavaggio più alta rispetto ai cicli precedenti. Soddisfa inoltre i requisiti del Thermolabel test, permettendo di raggiungere una temperatura di 71°C sulla superficie del piatto.

*Un ciclo standard di una lavastoviglie tradizionale ha un valore A0 intorno a 30, garantendo il livello di sanificazione delle stoviglie.

## CHE COS'E' IL VALORE A0?

A0 è un parametro utilizzato in campo elettromedicale e permette di definire la capacità di un ciclo di lavaggio di inattivare i microorganismi mediante un processo di disinfezione termica. Attraverso una formula matematica è possibile misurare l'energia termica utilizzata durante la termodisinfezione: un processo strettamente legato alle temperature e al tempo di esposizione delle stoviglie ai getti d'acqua durante il ciclo di lavaggio.



AREE DI BUSINESS

# SETTORE OSPEDALIERO

Le esigenze di igiene in case di cura e di riposo, reparti geriatrici, centri di riabilitazione e di assistenza geriatrica sono elevate, dato il maggior rischio di infezione.
E' importante dare ai residenti di queste strutture accoglienza e assistenza continua.
I pasti sono un momento importante della giornata perché rompono la routine e regalano attimi di convivialità. La parola d'ordine è: PROTEZIONE.

Il lavaggio professionale e la disinfezione termica di tutti gli oggetti utilizzati comunemente e potenzialmente contaminati (piatti, bicchieri, posate) può migliorare lo standard di igiene.

**La risposta è la nuova gamma ThermoCare Comenda, che con i suoi 4 cicli di termodisinfezione supera ogni standard di igiene, offrendo massime prestazioni per una maggiore protezione dei tuoi cari.**

## OLTRE LO STANDARD

Una struttura ospedaliera non si ferma MAI! Il ciclo EXTRA CARE risponde ai requisiti di igiene più severi e garantisce un livello di termodisinfezione altissimo (A0= 300). Un affidabile alleato contro lo sporco più ostinato e sviluppato per offrire sicurezza nell'utilizzo quotidiano.

AREE DI BUSINESS

# HOTEL

Una famiglia in vacanza, un viaggio di lavoro, un weekend per due hanno tutti un'unica struttura in comune: un hotel.

E' importante che le strutture ricettive con un alto tasso di affluenza possano garantire la massima igiene ai propri clienti per permettere loro di trascorrere un soggiorno in totale sicurezza.
Un cocktail di benvenuto, un caffè al bar, un brunch o una cena con servizio in camera sono all'ordine del giorno.

Tutte le stoviglie devono essere sanificate correttamente per offrire un sevizio impeccabile.

Con la gamma ThermoCare viaggi senza pensieri! Grazie ad una combinazione di temperature elevate e tempi di contatto prolungati, offriamo risultati ancora più drastici in termini di riduzione della carica microbica!

## THERMOLABEL TEST

Sei una grande catena alberghiera ed hai bisogno di rispettare i più severi standard igienici? Scopri il ciclo Thermolabel! Questo programma sfrutta temperature di lavaggio molto alte, per permetterti di soddisfare i requisiti del Thermolabel Test, raggiungendo una temperatura di 71°C sulla superficie del piatto.

71°C

AREE DI BUSINESS

# SCUOLE E ASILI

Giocare all'asilo, imparare a scuola sono la quotidianità per i più piccoli ed è importante che le loro giornate trascorrano in totale SICUREZZA. In un'aula di una struttura scolastica, come nidi e scuole materne, l'esposizione a germi e batteri responsabili di malattie infettive è all'ordine del giorno.
L'igiene personale, con un frequente e corretto lavaggio delle mani, e l'igiene dell'ambiente sono essenziali, ma soprattutto, è importante assicurare una pulizia impeccabile delle stoviglie. Dal vassoio su cui vengono riposti i cibi alle posate: tutto deve essere perfettamente igienico.

**I cicli di termodisinfezione e gli altissimi livelli di igiene garantiti dalla linea ThermoCare, con i valori di igiene A0 compresi tra 60 e 300, offrono agli operatori e alle famiglie la sicurezza di un'igiene superiore a ogni standard.**

## ERGONOMIA

Aggiungi mensole al modello a capote o integra la versione sottobanco con un basamento per operazioni di carico e scarico ancora più fluide! L'optional del basamento ti offre anche la possibilità di stoccare cestelli o vassoi e usare al meglio ogni centimetro a disposizione!

AREE DI BUSINESS

# LOUNGE & ISTITUZIONI

Così come le strutture ricettive, le lounge degli aeroporti , stazioni ferroviarie o i bar all'interno di musei, stadi e altre strutture nel settore pubblico, accolgono turisti e visitatori provenienti da tutto il mondo.

Per questo è fondamentale garantire una piena sanificazione di tutte le stoviglie utilizzate.

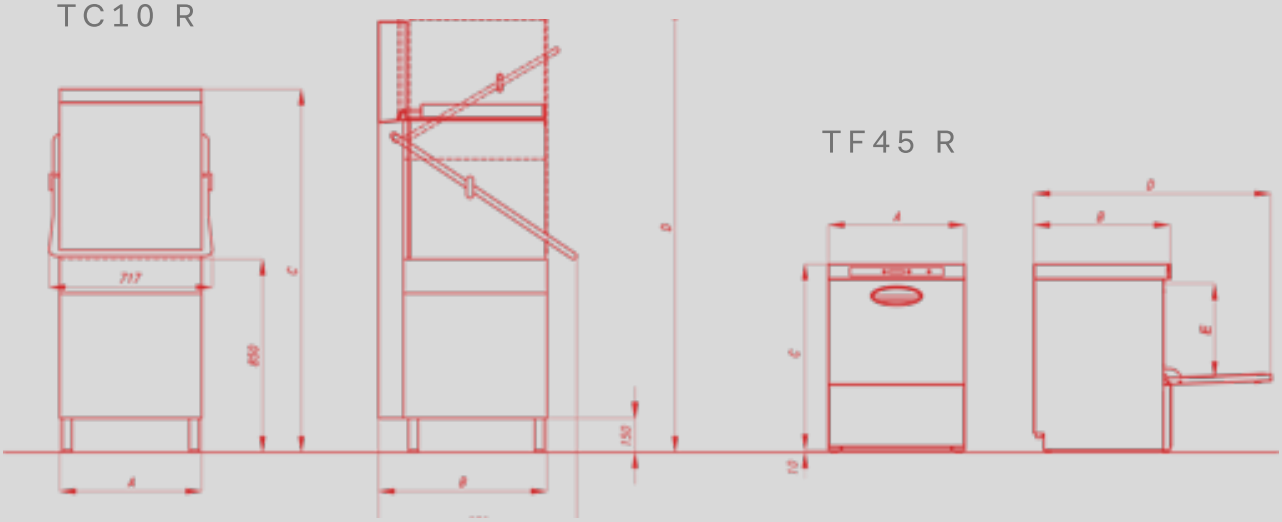
I quattro cicli di termodisinfezione delle lavastoviglie ThermoCare Comenda garantiscono valori di igiene A0 da un minimo di 60 a un massimo di 300, per darti la massima sicurezza, flessibilità e un'igiene estrema e "fuori dallo standard".

## L'IGIENE PARTE DA TE

Per garantire risultati igienici senza compromessi, la gamma ThermoCare combina alte temperature di lavaggio e prolunga i tempi di contatto con le stoviglie. Alla fine di ogni ciclo indossa guanti sterili per le operazioni di scarico della macchina, in questo modo ridurrai ogni rischio di contaminazione!

| DATI TECNICI | TF45 R | TC10 R |
|---|---|---|
| DIMENSIONI ESTERNE | 600x600x825 (AxBxC) mm | 625x740x1520 (AxBxC) mm |
| INGOMBRO PORTA APERTA | 1040 (D) mm | 2020 (D) mm |
| ALTEZZA UTLE DI LAVAGGIO | 400 (E) mm | 440 (E) mm |
| DIMENSIONI CESTELLO | 500x500 mm | 500x500 mm |
| CESTELLI/H | 20 cestelli/h* | 20 cestelli/h* |
| DIMENSIONI VASCA | 10 l | 42 l |
| CONSUMO ACQUA DI RISCIACQUO | 7,5 l | 7,5 l |
| POMPA DI LAVAGGIO | 0,70 kW | 1,10 kW |
| RESISTENZA VASCA | 2,00 kW | 5,00 kW |
| RESISTENZA BOILER | 7,00 kW | 8,00 kW |
| POTENZA INSTALLATA | 9,70 kW | 14,10 kW |
| VOLTAGGIO | 400V/3N/50Hz | 400V/3N/50Hz |
| RUMOROSITA' | 61 dB(A) | 67-68 dB(A) |
| PESO | 71 kg | 118 kg |

TC10 R




*Produzione Teorica MAX

| CARATTERISTICHE | TF45 R | TC10 R |
|---|---|---|
| PANNELLO DI CONTROLLO | DIGITAL | DIGITAL |
| BRACCI DI LAVAGGIO | INOX | INOX |
| BRACCI DI RISCIACQUO | INOX | INOX |
| DOSATORE DETERGENTE | STANDARD | STANDARD |
| DOSATORE BRILLANTANTE | STANDARD | STANDARD |
| RCD | STANDARD | STANDARD |
| POMPA DI SCARICO | STANDARD | STANDARD |
| ESECUZIONE IN ACCIAIO INOX DOPPIA PARETE COIBENTATA | PORTA - CARROZZERIA | CAPOTE |

| CICLI DI LAVAGGIO | TF45 R- TC10 R |
|---|---|
| XPRESS CARE - A0= 60 | 180" |
| CARE - A0= 60 | 300" |
| EXTRA CARE - A0=300 | 660" |
| THERMOLABEL - A0=300 | 180" |

## PULITO E IGIENE SU MISURA

**La nostra priorità è essere al fianco dei nostri clienti, orgogliosi di mettere a disposizione il nostro know how, offrendo soluzioni personalizzate che rispondono alle diverse esigenze di servizio e degli standard igienici che ogni struttura deve rispettare.**

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence