



COMPARATIF DES CONSOMMATIONS TWINSTAR / HT 12 (CAPOT) OU SIMILAIRE

TRAITEMENT DE 300 ASSIETTES PANACHEES

EAU

CAPOT (20 paniers) *		TS	
Pression (bar)	1.5	Cycle court (lt)	52
Cuve lavage (lt)	42	Cycle long intensif (lt)	87
Cuve rinçage (lt) – 3 l X 20	60		
TOTAL (lt)	102		
Avec douchette			
• Prélavage estimé (lt)	20		
• Cuve bac prélavage estimé (lt)	15		
TOTAL (lt)	137	Moyenne (lt)	69
ESTIMATION DU GAIN : 50 %			

* Elle peut varier d'une façon significative sur la machine à capot en fonction de la pression d'eau

ELECTRICITE

CAPOT (20 paniers) *		TS	
Cuve lavage (kW)	2.7	Version triphasé (kW)	6.5
Surchauffeur (kW)	9	Version monophasé (kW)	4.5
Pompe (kW)	1.5		
TOTAL (kW)	10.5		
ESTIMATION DU GAIN : 40 %			

* Le surchauffeur ne fonctionne pas en même temps que la résistance de cuve.

DETERGENTS

CAPOT (20 paniers) *		TS	
LAVAGE			
Lavage cuve (gr)	90	Cuve (gr) de 18 lt à 2 gr	36
Cycle (gr)	110		
TOTAL (gr)	200	TOTAL (gr)	36
RINCAGE			
Rinçage (gr)	80	Cuve (gr)	24
TOTAL (gr)	80	TOTAL (gr)	24
DESINFECTION			
N'existe pas		Eau (lt)	18
		Détergent (gr)	24
ESTIMATION DU GAIN : 75 %			



AVANTAGES DE LA TWINSTAR

- Elle peut fonctionner en heures/creuses par un programme différé,
- Elle ne nécessite aucune extraction (système clos),
- Elle est silencieuse (< 50 dB),
- Elle propose un choix de plusieurs programmes en fonction du degré de salissure de la vaisselle,
- Elle existante en deux versions (adossée ou double face),
- Elle procure un gain de place,
- Ergonomie chargement et déchargement,
- La TWINSTAR est aussi un appareil de stockage, conséquence ,
 - Moins de manipulations
 - moins de casse
 - moins de gestes répétitifs,
- Travaux d'installation minimisés,
- Hygiène - lavage toujours en eau propre et doté d'un cycle de désinfection et thermo-désinfection 93° C - ,
- Suppression de tout type d'essuyage (torchons/essuie-tout...),
- Ecologie (respect de l'environnement),
- Condition de travail nettement améliorée
 - Plus de locaux surchauffés
 - Elimination de vapeurs toxiques,
 - Locaux toujours propres avec moins de dégradation (peintures, carrelage, etc....),
- La laverie devient un office de traitement de vaisselle (élimination du caniveau de sol),
- Elle peut fonctionner sur alimentation électrique MONOPHASE 220 V + T (allongement du temps),
- Elle est dotée, en série) d'un adoucisseur automatique qui se régénère pendant les phases de lavage,
- La cuve est fabriquée en INOX QUALITE AISI 316

CONCLUSIONS

Le temps passé au traitement de la vaisselle pour 300 assiettes

Avec la TWINSTAR

- 8 à 10 mn pour le chargement
- 5 mn pour le déchargement

Dans la version classique

- 2 à 3 heures suivant l'équipement

Un gain global d'économies d'environ **50 %** (eau, électricité, détergents)

Le 12 juillet 2012