

## WINTERHALTER LANCE LA PT UTENSIL : laver la vaisselle et les ustensiles dans la même machine

**Le nouveau lave-vaisselle à passage PT Utensil de Winterhalter combine deux applications en une seule machine. Il offre des résultats de lavage fiables et hygiéniques en alternant entre le lavage de la vaisselle et des ustensiles ou uniquement des ustensiles. Ce modèle hybride, disponible en taille L et XL, allie un système de lavage hautement performant, incluant un réglage variable de la pression de lavage, avec l'ergonomie et la facilité d'utilisation d'un lave-vaisselle à passage.**

« *Lavez-vous de la vaisselle ou des ustensiles ?* » Dans certains cas, la réponse à la question est : « *Les deux !* ». Par exemple, dans un restaurant, lorsque des casseroles, des ustensiles et des assiettes doivent être lavés en même temps.

Avec ses trois programmes, la PT Utensil a tout sous contrôle. **Le programme 1** couvre la vaisselle classique avec des assiettes, des tasses et des couverts. **Le programme 2** lave les ustensiles sales, les bacs GN et les caisses Euronorm. Les ustensiles très sales, les plateaux, casseroles ou encore les paniers à friture, peuvent être lavés à l'aide du **programme 3**.

### HYGIÈNE, PROPRETÉ ET ERGONOMIE

Les avantages de la PT Utensil sont évidents : elle répond aux plus hauts standards de propreté, d'hygiène et d'ergonomie. Cela élimine le besoin d'acheter deux machines distinctes pour laver la vaisselle et les ustensiles, ce qui permet d'économiser de l'argent et de l'espace dans la cuisine. En tant que lave-vaisselle à passage, la PT Utensil garantit des process de travail simples et fluides même lors du lavage des ustensiles.

« *En créant la PT Utensil, Winterhalter prouve que laver les ustensiles et la vaisselle dans une seule machine ne doit pas être un compromis : nous avons réussi à répondre aux plus hauts standards de propreté et d'hygiène dans les deux domaines d'application, même en fonctionnement continu.* » résumé Léonie Hengeler, Responsable Produits International.

### ÉCONOMIQUE ET RENTABLE

Il va sans dire que la PT Utensil possède toutes les fonctionnalités et options éprouvées de la gamme PT. La récupération de chaleur des eaux usées EnergyLight, qui est intégrée en standard, utilise l'énergie des eaux usées pour chauffer l'eau froide. Les avantages : les ressources sont préservées et jusqu'à 10% des coûts énergétiques sont économisés. L'échangeur de chaleur EnergyPlus disponible en option utilise également l'énergie de la vapeur chaude à l'intérieur de la machine pour préchauffer l'eau froide, ce qui permet d'économiser jusqu'à 15% des coûts énergétiques. Avec le capot automatique en option, la machine peut être utilisée sans aucun effort physique, ce qui est un vrai soulagement pour le personnel de la laverie.

**Plus d'informations sur la PT Utensil : [www.winterhalter.com-pt-utensil](http://www.winterhalter.com-pt-utensil)**





© Winterhalter Gastronom GmbH

## WINTERHALTER, LE SPECIALISTE DES LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNELS

Depuis 1947, Winterhalter est le spécialiste des lave-vaisselle professionnels, offrant des résultats de lavage garantis grâce à la complémentarité entre techniques de lavage, produits lessiviels, traitement de l'eau et accessoires.

Les produits Winterhalter se démarquent aujourd'hui grâce à leurs innovations, leur efficacité, leur facilité d'utilisation et les résultats offerts aux cuisines professionnelles depuis des décennies.



Membre Fondateur de la  
Fondation Paul Bocuse

■ Winterhalter France SAS  
Concepts de lave-vaisselle professionnels 46  
route de Brignais – 69630 CHAPONOST  
Standard : 04 81 76 76 00 [www.winterhalter.fr](http://www.winterhalter.fr)  
- [infos@winterhalter.fr](mailto:infos@winterhalter.fr)

■ SAS au capital de 1 000 000 €  
Siret 343 147 906 00048 - APE : 4669 C  
N° TVA intracommunautaire FR 93 343 147 906  
BIC / Swift : CRLYFRPPXXX  
IBAN : FR14 3000 2022 3800 0046 6271 Q52