

HÔTELLERIE-RESTAURATION

Economies d'énergie en cuisine : le lave-vaisselle en chef de file

Les entreprises de l'hôtellerie-restauration doivent faire face ces derniers mois à une hausse fulgurante des prix de l'énergie, mettant parfois en péril la stabilité financière de l'établissement. Avec ses nombreux appareils électroménagers, la cuisine concentre une très forte demande énergétique, pouvant représenter jusqu'à 25% de la consommation totale. Le potentiel d'économie y est particulièrement élevé, avec en premier lieu le poste du lave-vaisselle, pour lequel il faut privilégier un appareil hautement performant énergétiquement.

Quels types d'équipements permettent de réduire les coûts d'exploitation ? Comment trouver l'équilibre entre performance et rentabilité de l'achat ? Quelles mesures simples pour limiter la hausse de la facture d'électricité ?



“Lors du développement de nos lave-vaisselle, nous avons toujours accordé une attention particulière à un fonctionnement économe en ressources”, explique Edwin Verhuslt, Président de Winterhalter France. “Nous avons complètement revu notre gamme de produits en 2009 sous l’égide des innovations technologiques et nous avons systématiquement utilisé ces innovations partout où les coûts d’exploitation peuvent être réduits.”

Depuis, le spécialiste du lave-vaisselle a établi de nombreuses normes industrielles avec des fonctionnalités innovantes pour économiser l'électricité, l'eau et les produits chimiques.

Quelques exemples :

- La configuration des buses de lavage Winterhalter permet par exemple d'**économiser jusqu'à 25 % d'eau** et de réduire la consommation d'électricité et de produits chimiques.
- La récupération de la chaleur de l'air d'échappement et des eaux usées préchauffe l'eau froide d'entrée, ce qui **réduit automatiquement la consommation d'énergie pour chaque cycle de lavage**.
- Les programmes ECO prolongent le temps de lavage de 50 %, ce qui réduit à la fois le volume d'eau de rinçage et le dosage de détergent, **diminuant ainsi les coûts d'exploitation jusqu'à 15 %**.
- CONNECTED WASH analyse toutes les données de fonctionnement et d'utilisation de la machine. **Des conseils individuels d'économie d'énergie et des recommandations** sont fournis via une plate-forme numérique à l'opérateur et au personnel de lavage pour une utilisation plus économique.

Amortir l'investissement financier et optimiser sa consommation d'énergie : trouver la ligne de crête

Les lave-vaisselle ancienne génération sont aujourd'hui considérablement énergivores au regard des capacités des modèles récents. Avec la hausse des prix de l'électricité, **l'achat d'un nouvel équipement peut s'avérer rentable assez rapidement**. Des coûts d'exploitation réduits permettent d'amortir en peu de temps les coûts d'acquisition. Les experts de Winterhalter peuvent réaliser des calculs individuels pour établir le seuil de rentabilité des nouveaux appareils.

Le saviez-vous ?

Avec un prix moyen de l'électricité à 0,40 €/kWh et 50 cycles de lavage par jour, le lave-vaisselle sous plan UC-L Energy permet d'économiser jusqu'à 2 618 € par an par rapport au modèle précédent. Le lave-vaisselle à passage PT-M EnergyPlus permet même d'économiser jusqu'à 4 806 € par an avec 100 cycles de lavage par jour. L'investissement est alors amorti en seulement 3 ans.

Une réduction des coûts d'exploitation au jour le jour

Le lavage mécanique permet de consommer beaucoup moins d'eau et d'électricité qu'un lavage à la main. Il est également préférable pour des raisons d'hygiène et de fiabilité des processus.

Quelques conseils pour optimiser l'utilisation de son appareil :

- Éliminer à la main les résidus alimentaires et les saletés grossières avant chaque cycle de lavage.
- Lors de l'utilisation d'une unité de pré-pulvérisation, s'assurer que le pré-lavage est effectué uniquement avec de l'eau tiède (20-25°C).
- Remplir les paniers au maximum pour utiliser la pleine capacité de chaque cycle de lavage.
- Ne pas laisser la porte ou le capot de la machine ouvert plus longtemps que nécessaire entre les cycles de lavage.
- Les programmes intensifs et de trempage offrent un résultat de lavage parfait, même avec de la vaisselle très sale. Ces programmes spéciaux peuvent éviter de doubler les cycles de lavage.

Les utilisateurs peuvent trouver encore plus de conseils sur le site internet de Winterhalter. Sur demande, les techniciens de service vérifient les réglages de la machine, détartrent la chaudière si nécessaire, vérifient que le logiciel est à jour et contribuent efficacement à économiser de l'énergie. Plus d'informations sur : www.winterhalter.fr/economie-denergie/

WINTERHALTER, LE SPÉCIALISTE DES LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNELS

Winterhalter Gastronom GmbH a été fondée en 1947 par Karl Winterhalter à Friedrichshafen sur les rives du lac de Constance. Aujourd'hui, Jürgen et Ralph Winterhalter, fils et petit-fils du fondateur, dirigent l'entreprise familiale. Avec plus de 2 000 employés dans le monde, le groupe exploité par ses propriétaires est un acteur mondial dans l'industrie de la cuisine commerciale.

Winterhalter est un spécialiste des systèmes de lavage de vaisselle commerciaux. Avec ses lave-vaisselle, ses produits chimiques, ses dispositifs de traitement de l'eau et ses paniers de lavage, Winterhalter propose un système complet qui garantit des résultats de lavage parfaits. De plus, les produits Winterhalter se caractérisent par une rentabilité et une simplicité d'utilisation maximales et sont synonymes d'innovation et de fiabilité dans la cuisine depuis des décennies.

Partout dans le monde, des clients du secteur de la restauration, des chaînes de restauration, des hôtels et des cantines, des boulangeries et des boucheries font confiance à la haute qualité des produits de lavage Winterhalter.

Le siège social de l'entreprise est à Meckenbeuren près du lac de Constance. Des sites de fabrication supplémentaires ont été ouverts à Endingen (Allemagne) et Rüthi (Suisse), ainsi qu'à Rayong (Thaïlande) pour le marché asiatique. Winterhalter est représenté dans le monde entier dans plus de 70 pays par 41 filiales ou partenaires.

