Aprile 2019

allegrini

# NEWS

Il meglio delle notizie sulla detergenza nella ristorazione

## LO SAPEVI CHE… PUOI RISPARMIARE CON UNA SOLUZIONE SU MISURA PER IL TUO RISTORANTE?

Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi.
Con chiunque si decida di passare la domenica di Pasqua, i pranzi e le cene sono già prenotati in molti ristoranti e agriturismi, che aspettano questa festività come un'opportunità per realizzare tanti coperti.
Lunghe tavolate apparecchiate daranno libero sfogo a momenti conviviali fino a tarda ora.
Ma chi pensa a tutte quelle pile di piatti?
Se i lavaggi delle stoviglie non destano troppe preoccupazioni per i piccoli ristoranti, quelli che raggiungono oltre i 100 coperti devono fare i conti con un **alto numero di lavaggi**. In questo continuo ricambio di piatti, posate e bicchieri per far fronte ad antipasto-primo-secondo-contorno-dolce-e-frutta, il primo pensiero che viene in mente al ristoratore medio è: "***Quanto costa al mio ristorante il lavaggio delle stoviglie***?".
C'è qualcuno che, prevedibilmente, corre ai ripari acquistando prodotti a basso prezzo che ne giustificano la scarsa qualità: macchie e aloni rimangono sulle stoviglie, insieme a quell'odore sgradevole che proprio non vuole andare via.
Qualcun altro ha invece provato **Allegrini**: i suoi prodotti, certamente, ma soprattutto **il suo metodo**.
Un **nuovo approccio al risparmio** che parte da questi presupposti:

**Regola n°1**: i **detergenti** devono essere di qualità, meglio se **super concentrati**
**Regola n°2**: **consumi e costi** vanno **di pari passo**, niente accumulo superfluo in magazzino
**Regola n°3**: controllare che tutto funzioni correttamente è fondamentale, **nessuno spreco** di prodotto

Dal team di esperti Allegrini, un **sistema collaudato che assicura risultati efficaci a misura di ristorante**.

Aprile 2019

allegrini

# NEWS

**Il meglio delle notizie sulla detergenza nella ristorazione**

## LO SAPEVI CHE… PUOI RISPARMIARE CON UNA SOLUZIONE SU MISURA PER IL TUO RISTORANTE?

**FM3 Risto** è un impianto di dosaggio a tre pompe che consente di mantenere una concentrazione dei prodotti costante durante tutto il periodo di lavaggio.
Grazie ad una sonda a induzione, infatti, è possibile dosare tre prodotti super concentrati Allegrini: **Stovimatic 1**, **Stovmatic 2** e **Brillmatic 3**.
Tre prodotti con tre funzioni diverse, rispettivamente: detergente, sequestrante e brillantante.
Come funziona?
Provare questo sistema è più facile a farsi che a dirsi. È possibile creare una vera e propria ricetta ad hoc per la lavastoviglie del ristorante o, si potrebbe dire, ad hoc per il ristoratore: se l'esigenza principale è sgrassare, allora si prevederà una parte maggiore di soluzione detergente (Stovmatic 1), se invece è quella di disciogliere i sali e quindi prevenire le incrostazioni calcaree (Stovmatic 2), allora si calcolerà una dose adatta in rapporto alla durezza dell'acqua. Qualsiasi sia la condizione di durezza dell'acqua, si completa il lavaggio con un'asciugatura perfetta, senza macchie di calcare e naturalmente brillante (Brillmatic 3).
Per fare tutto questo, e cioè realizzare una ricetta personalizzata che tenga conto di ogni singola necessità, bisogna comportarsi proprio come fa un cuoco in cucina: scegliere gli ingredienti giusti, mescolarli nei modi e nei tempi adeguati et voilà…! Stoviglie perfette… Pulizia, igiene e brillantezza!
Ma un cuoco senza un aiuto cuoco, ovvero un ristoratore senza il suo partner di fiducia non può da solo assicurare gli alti standard di pulizia richiesti per la sua attività.
**Allegrini**, insieme al suo staff di professionisti, **è in grado di fornire consulenza**, **affiancare il ristoratore** nella scelta dei prodotti più idonei alle sue necessità e quindi anche ai suoi consumi, **installare i sistemi di dosaggio** e tararli adeguatamente, controllando anche la durezza dell'acqua.
La cura dei dettagli che si manifesta nell'attenzione al corretto funzionamento dei prodotti per le lavastoviglie professionali e nei controlli periodici di manutenzione ai sistemi di dosaggio fa del **metodo Allegrini** un'**efficace soluzione alle problematiche** legate a più aspetti del risparmio: il tempo, i costi e i consumi.

**FM3 Risto**
Sistema di diluizione
a tre pompe

**Stovmatic 1**
Elimina lo sporco e
i residui di cibo essiccato

**Stovmatic 2**
Previene il depositarsi
delle incrostazioni

**Brillmatic 3**
Assicura asciugatura e
brillantezza impeccabili

**Scopri la ricetta che soddisfa le tre regole del metodo Allegrini e richiedi subito una consulenza.**