

**MULTI
WASHER**

NURKOWSKI

MASZYNY I PIECE PIEKARSKIE
OD 1992



Zoptymalizuj proces mycia

Klient

Sekret Smaku to krakowska restauracja z domowymi wyrobami kulinarnymi.

Ich specjalnością są pierogi i krokiety oraz dania polskiej kuchni.

Oprócz produkcji gastronomicznej posiadają własną mini cukiernię i mini piekarnię.

Na facebooku piszą o sobie:

“Jesteśmy producentem wyrobów garmażeryjnych, które powstają dzięki naszej wielkiej pasji w oparciu o tradycyjne, sprawdzone rodzinne receptury.”

Temat

Klient zgłosił się do nas w 2019 roku z kilkoma problemami na zmywalni:

Po pierwsze miał bardzo dużo różnych pojemników, blach, garnków, foremek, koszy, pojemników EURO, wózków i blach GN różnej głębokości.

Po drugie projektował właśnie zmywalnię i chciał jak najlepiej wykorzystać miejsce, którego nie ma w zakładzie dużo.

Po trzecie chciał obniżyć koszty, czas mycia i suszenia.

Po czwarte, odciążyc ludzi z ciężkiej pracy polegającej na dokładnym resztkowaniu i szorowaniu.

Redukcja
obsługi zmywalni
o 50%

Możliwość umycia
większości
materiałów
w 1 urządzeniu



engineered by
SOMEN GIL

**MULTI
WASHER**

NURKOWSKI

MASZYNY I PIECE PIEKARSKIE
OD 1992



Zoptymalizuj proces mycia

Rozwiązania

Po wykonaniu symulacji oraz testów, klient zdecydował się na zakup zmywarki MULTIWASHER MWS 500.

W trakcie testów zostały umyte z przypaleń po gotowaniu mięsa blachy GN oraz pojemniki transportowe EURO z farszy, w tym mięsa oraz sera.

„Dzięki zastosowaniu zmywarki Multiwasher obniżone zostały koszty oraz czas mycia oraz szczególnie suszenia.”

Zmniejszenie
zużycia wody
i detergentu

Zmniejszenie
miejsca potrzebnego
na zmywalnię



engineered by
S M E N G I L