



Certificado de Higiene Garantizada Winterhalter

El sello de Higiene plata de Winterhalter indica que el establecimiento utiliza el sistema de lavado completo para la vajilla, cumpliendo el máximo estándar de higiene en el lavado industrial según normativa DIN 10534. Esto incluye equipos de lavado Winterhalter en conjunto con químicos Winterhalter formulados específicamente para garantizar una correcta higienización del material a lavar. El sistema Winterhalter garantiza el lavado a temperaturas, tiempos de contacto y con productos químicos adecuados para higienizar vajilla con una reducción del número de gérmenes del 99,999%, según el estudio realizado por el MIH Institute (Hergatz, Alemania).



Winterhalter Ibérica S.L.U. ofrece resultados de lavado higiénicos siempre y cuando se realice un adecuado uso y mantenimiento de la maquinaria y del químico, así como una correcta aplicación de los procedimientos de higiene establecidos.