



Glas-Klar



Damit Ihre Gläser Glas-Klar bleiben

Hinweise und Tipps
zur hygienischen Gläserreinigung

Winterhalter Gastronom GmbH · Gewerbliche Spülsysteme
Tettlinger Straße 72 · 88074 Meckenbeuren · Telefon +49 (0) 75 42/4 02-0 · Telefax +49 (0) 75 42/4 02-1 87
www.winterhalter.de · info@winterhalter.de

winterhalter

winterhalter

Inhalt

1. Sieben gute Gründe für den Einsatz einer Winterhalter Gläserspülmaschine
2. Die Gläserspülnorm: DIN 10511 kurz beschrieben
3. Handarbeit ist out: Vorteile maschineller Glasreinigung
4. Temperaturen beim Gläserspülen
5. Ein perfektes Team: Wie funktioniert das Zusammenspiel von Reiniger und Klarspüler?
6. Rekordverdächtig: Wie schnell geht der Reinigungsprozess?
7. Wasser marsch: Aber Wasser ist nicht gleich Wasser!
8. Was müssen Sie beim Spülen beachten?
9. Spülkörbe – wie Sie Glasbruch vermeiden können
10. Was darf in die Gläserspülmaschine?
11. Trocken werden und sauber bleiben: Das Glas ist gespült – was nun?
12. Was sparen Sie beim Einsatz der Winterhalter Gläserspültechnik?

1. Sieben gute Gründe...

Sieben gute Gründe für den Einsatz einer Winterhalter Gläserspülmaschine:



- + Sicherheit bei der hygienischen Reinigung der Gläser – zum Wohl Ihrer Gäste
- + Große Arbeitserleichterung für das Personal, der Arbeitsplatz wird attraktiver
- + Die Gläser müssen nicht mehr poliert werden.
- + Das Personal hat mehr Zeit für die Gäste
- + Benutzte Gläser sind schneller wieder verfügbar, Sie brauchen weniger Gläser
- + Ihre Gläser leben bis zu fünfmal länger als beim Spülen von Hand, Gläser und Dekore werden geschont.
- + Sie sparen Wasser und Energie.

2. Die Gläserspülnorm

DIN 10511 kurz beschrieben

Am 17. September 1998 wurde die DIN 10511 „Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen“ verabschiedet. Die Norm definiert die technischen und hygienischen Anforderungen an die Gläserspülmaschine und das Spülergebnis. Außerdem wird die Vorgehensweise bei der Prüfung der Maschinen festgelegt. Diese Norm gilt nur für Maschinen mit heißer Nachspülung.

Hygienische Anforderungen kurz zusammengefasst:

Die Gläser müssen optisch sauber sein. Die Gläser müssen bei Entnahme aus der Maschine nach 2 min außen trocken sein. Die Gesamtkeimzahl in der Reinigerlösung darf nicht mehr als 200 KBE/ml als Richtwert betragen. Bei Abklatschuntersuchungen auf den Gläsern dürfen nicht mehr als 5 KBE je 10 cm² nachgewiesen werden. (KBE = Kolonien bildende Einheit, Indikator für Anzahl der Keime)

Laut den Prüfberichten des NATEC* Institutes liefern Winterhalter Gläserspülmaschinen auch im Kurzprogramm hygienisch und optisch einwandfreie Spülergebnisse. Geprüft wurde nach folgenden Kriterien: Sauberkeit, Trocknungsgrad, erfolgte Keimreduzierung und Anzahl Keime pro Glas. Geprüft wurden Bechergläser wie Weingläser. In allen Bereichen der Typprüfung erfüllten die Winterhalter Gläserspülmaschinen die Anforderungen der DIN 10511 zur vollsten Zufriedenheit.

Bei den Winterhalter Gläserspülmaschinen mit kalter Nachspülung wurde nachgewiesen, dass ebenfalls die Kriterien Sauberkeit und Keimreduzierung entsprechend den DIN-Normen eingehalten werden.

Lediglich die Trocknung der Gläser kann aufgrund der geringeren Temperaturen nicht in den 2 Minuten erreicht werden. Auch hierfür liegen Prüfberichte verschiedener Institute vor.

3. Handarbeit ist out

Vorteile maschineller Glasreinigung in Winterhalter Gläserspülmaschinen:

Optimale Temperatur

Erst ab einer Tanktemperatur, die für Hände oft zu heiß ist, lassen sich Fette wirksam entfernen und Krankheitserreger sterben ab. In Winterhalter Gläserspülmaschinen ist entsprechend des Spülverfahrens immer die richtige Temperatur im Waschtank garantiert.

Richtig genutzte Zeit

Die DIN 10511 empfiehlt 90 Sekunden Reinigungszeit für das Glas, da sonst die Chemie nicht wirken kann. Statt immer nur ein Glas nach dem anderen zu säubern, reinigen Sie in dieser Zeit in der Winterhalter Gläserspülmaschine viele Gläser zugleich.

Wirksamer Einsatz von Chemie (Reiniger und Klarspüler)

Speziell für das Spülen von Gläsern wurden von Winterhalter Reiniger entwickelt, die Dekor und Material schonen, aber Verunreinigungen effektiv entfernen. Beim Handspülen kann dagegen kaum Chemie verwendet werden, da intensiv wirkende Reiniger die Haut angreifen. Wo bleibt aber da die Hygiene?

Ideale mechanische Reinigungswirkung durch ausgefeilte Spültechnik

Optimaler Pumpendruck, flächendeckendes Waschsystem, spezielle Waschdüsen – rund um die Uhr sorgt Winterhalter für optisch und hygienisch einwandfreie Gläser.

4. Temperaturen beim Gläserspülen

Welchen Einfluss hat die Temperatur beim Gläserspülen?

Bei zu niedriger Tanktemperatur

Schmutz und Fett (auch Lippenstift) können nicht effektiv entfernt werden

Hygiene ist nicht gewährleistet

Bei zu hoher Temperatur

Material wird belastet (Korrosion, Glasbruch)

Dekore werden angegriffen und zerstört

In Winterhalter Gläserspülmaschinen mit Heißnachspülung wird eine Nachspültemperatur von 65°C garantiert. Bereits bei der Inbetriebnahme werden die Temperaturen exakt eingestellt.

Mögliche Differenzen, die sich im Laufe der Benutzungszeit ergeben können, werden vom Winterhalter Service Team innerhalb kürzester Zeit wieder beseitigt. Eine Kontrolle der Temperaturen ist Teil jedes Maschinen Funktions-Checks.

5. Ein perfektes Team

Wie funktioniert das Zusammenspiel von Reiniger und Klarspüler?

Der Reiniger entfernt und zersetzt Getränkereste, Schmutz und Keime. Die speziell von Winterhalter entwickelten Reinigerprodukte für das Spülen von Gläsern schonen das Material sowie die Dekore und bewirken gleichzeitig mit der Tanktemperatur eine chemisch-thermische Desinfektion der Gläser.



Der Klarspüler verringert die Oberflächenspannung im Nachspülwasser. Er verbessert so das Ablaufverhalten am Glas und unterstützt den Trocknungsvorgang. Das Ergebnis sind glänzend saubere Gläser – ohne Nachpolieren.

Winterhalter hat die Komponenten des Spülprozesses optimiert – Spültechnik, Reiniger und Klarspüler sowie Spültemperatur werden so kombiniert, dass ein einwandfreies Spülergebnis bei geringstmöglichem Ressourceneinsatz gewährleistet ist.

6. Rekordverdächtig

Wie schnell geht der Reinigungsprozess?

Trinkgläser hat man nie genug. Deshalb ist es wichtig, dass benutzte Gläser möglichst schnell wieder bereitgestellt werden. Winterhalter sorgt dafür, dass Ihnen die sauberen Gläser niemals ausgehen.

Die Gläserspülnorm DIN 10511 empfiehlt für mindestens ein Programm eine Kontaktzeit von 90 Sekunden (Kontakt mit Reinigerlösung). Diese Kontaktzeit ist in allen Winterhalter Gläserspülmaschinen im Normalprogramm gewährleistet.

7. Wasser Marsch

Aber Wasser ist nicht gleich Wasser.

Unser Trinkwasser enthält eine Vielzahl gelöster Stoffe, wie beispielsweise Kalkbildner und Mineralsalze. Um Ablagerungen an Maschine und Gläsern zu vermeiden, ist eine Entsalzung des Wassers meist unumgänglich.

Winterhalter bietet Ihnen ein auf Ihr spezifisches Wasser abgestimmtes Aufbereitungssystem an. Welches Gerät für Sie die optimale Lösung bietet, klären wir gern mit Ihnen vor Ort, nach einer speziellen Analyse Ihres Leitungswassers. Grundsätzlich gibt es folgende Möglichkeiten der Wasseraufbereitung:

Enthärtung – nur die härtebildenden Substanzen (Calcium und Magnesium) werden dem Wasser entzogen, Mineralsalze bleiben erhalten. Diese Art der Wasseraufbereitung ist deshalb nicht geeignet zum Spülen von Gläsern.

Teilentsalzung TE15 und TE20 – ein Großteil der Salze wird dem Wasser entzogen, im Allgemeinen geeignet bei mittleren Wasserhärten.

Vollentsalzung VE15 und VE20 – alle Salze werden dem Wasser entzogen, empfehlenswert in hohen Wasserhärtebereichen und bei höchsten Ansprüchen an das Spülergebnis.

Umkehrosmose RoMatik – alle Salze werden dem Wasser durch ein spezielles Filter- und Membransystem entzogen. Der RoMatik ist bei höchsten Ansprüchen und gleichzeitig hohem Spülaufkommen zu empfehlen, da er sehr geringe laufende Kosten verursacht.



8. Was müssen Sie beim Spülen beachten?

Winterhalter Gläserspülmaschinen sind praxiserprobt und einfach zu bedienen. Dennoch sollte sich Ihr Personal mit der Betriebsanleitung vertraut machen.

Einige wichtige Punkte kurz zusammengefasst:

- + Gläser nach Gebrauch so schnell wie möglich spülen. Angetrocknete Getränkereste erschweren den Reinigungsprozess.
- + Getränkereste und anderweitiger Abfall gehören in den Ausguss oder Abfalleimer – nicht in die Maschine.
- + Beachten Sie bei der Beschickung der Körbe, dass sich die Gläser nicht berühren oder aneinander schlagen können.
- + Beginnen Sie mit dem Spülen erst dann, wenn die Soll-Temperaturen erreicht sind und die Betriebsbereitschaft an der Maschine angezeigt wird.
- + Gespülte Gläser nicht von Hand nachtrocknen oder polieren!
- + Gläser brauchen Platz. Achten Sie darauf, dass das Umfeld Ihrer Spülmaschine genug Raum zum Arbeiten und Platz für die getrennte Lagerung benutzter und gereinigter Gläser bietet.
- + Regelmäßige Wartung und Funktionskontrolle garantieren die Betriebs- und Funktionssicherheit Ihres Gerätes.
- + Reiniger- und Klarspülergebilde regelmäßig kontrollieren und bei Bedarf auffüllen.
- + Funktion der Wasseraufbereitungsgeräte regelmäßig überprüfen.
- + Nach Betriebsschluss die Maschine leeren und offen stehen lassen (Tür rastet in leicht gekippter Stellung ein). Säubern Sie, wenn nötig, die Siebe und Wascharme. Das dauert nur wenige Minuten.

9. Spülkörbe – wie Sie Glasbruch vermeiden können

Glasbruch kommt bei Spülmaschinen weitaus seltener vor als bei manueller Reinigung. Wichtig ist jedoch die Verwendung der richtigen Gläserkörbe. Winterhalter Gläserkörbe wurden für die gastronomische Anwendung optimiert. Achten Sie auf folgende Eigenschaften:



Die Gläser stehen leicht schräg im Korb, dadurch wird der Reinigungseffekt verstärkt und es bleibt nach dem Spülen kein Wasser in der Mulde des Glasfußes stehen. Für sehr hohe oder auch empfindliche Gläser gibt es Einteilungsaufsätze, die das Glas in einer stabilen Position halten. Diese Einteilungen gibt es praktisch für alle Glasformen und Größen.

In Verbindung mit speziellen Bankettsystemen können Sie die Gläserkörbe auch zur Aufbewahrung Ihrer Gläser verwenden. Die Körbe werden an die Glashöhe angepasst und sind problemlos stapelbar. Winterhalter bietet Ihnen ein umfangreiches Sortiment verschiedenster Gläserkörbe an.

10. Was darf in die Gläserspülmaschine?

Die meisten Gläser, die in der Gastronomie verwendet werden, sind spülmaschinentauglich. Namhafte Glas- und Dekorhersteller verbürgen sich dafür. Demnach sollte ein Glas mindestens 500 Spülgänge ohne sichtbare Schäden, Dekore mindestens 250 Spülgänge ohne sichtbare Farbveränderungen überstehen (laut DIN 10511).

Trotzdem einige Tipps zur Anschaffung von maschinene geeigneten Gläsern:

- + Vertiefungen im Glasboden sollten möglichst gering sein, damit sich beim Spülen kein Spülwasser sammelt.
- + Möglichst Gläser ohne wulstige Mundränder verwenden. Ein zu starker Rand verhindert das vollständige Abfließen des Wasserfilms und das Glas kann nicht schnell trocknen.
- + Dicke Glasfüße kühlen nur langsam ab.
- + Extrem hohe Gläser sind auch maschinell schwieriger zu reinigen als normal hohe Gläser.

Behandlung fabrikneuer Gläser

Ihre neu gekauften Gläser sind von der Produktion oder Dekoration her mit einem Schmutzfilm überzogen. Ohne Vorbehandlung wird das Wasser nach dem Spülen schlecht ablaufen und Schlieren hinterlassen. Deshalb muss diese Schmutzschicht vor der Nutzung der Gläser durch die sogenannte „Grundreinigung“ entfernt werden.

Diese Grundreinigung kann in der Maschine stattfinden. Dazu eignet sich besonders der Winterhalter Reiniger F 8400 (unser Service hält ihn für Sie bereit). Spülen Sie die Gläser mit diesem Reiniger mehrmals in der Maschine. Danach einfach die Gläser außerhalb der Maschine trocknen lassen – fertig!



11. Trocken werden und sauber bleiben

Das Glas ist gespült – was nun?

Nach dem Spülen in einer Winterhalter Gläserspülmaschine sind Ihre Gläser hygienisch gereinigt. Doch was geschieht mit den sauberen Gläsern, wenn sie aus der Spülmaschine kommen?

Entnahme der Gläser: Den Spülkorb aus der Maschine nehmen und mit den Gläsern abstellen. So können die Gläser „lufttrocknen“. Stellen Sie die Gläser nie auf feuchte Tücher oder glatte Flächen mit der Öffnung nach unten. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung der Gläser, nur so kann eine Trocknung auch im Innern der Gläser erfolgen.

Nicht polieren! Durch Nachpolieren werden die Gläser wieder verschmutzt, denn selbst im frischen Mehrzwecktuch bleiben Keime und Bakterien hängen. Außerdem ist Polieren schädlich für Material und Dekor. Der richtig dosierte Einsatz von Reiniger und Klarspüler sowie Wasseraufbereitung sorgt auch ohne Nachpolieren für optimal saubere Gläser.

Lagerung der Gläser: Am besten lagern Sie die Gläser so, dass ihnen Kochdünste oder Tabakrauch nichts anhaben können. Ideal sind geschlossene Schränke in welche die Gläser mit der Öffnung nach oben eingeräumt werden.

Saubere Gläser sollten nicht über der Theke hängend gelagert werden. So kann sich Dunst und Zigarettenrauch im Glas sammeln. Das Glas nimmt den Geruch an, der sich dann wiederum auf das Getränk überträgt – und Ihr Gast wundert sich über den eigenartigen Geschmack seines Mineralwassers.

Stapeln Sie Gläser nicht ineinander oder übereinander, sonst kann es leicht zu Rissen im Glas kommen.



12. Was sparen Sie?

Was sparen Sie beim Einsatz der Winterhalter Gläserpültechnik?

Winterhalter Geräte sind nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten konstruiert. Diese Zahlen werden Sie überzeugen.

Die Anschaffungskosten von Maschine und Wasseraufbereitung (zum Beispiel Vollentsalzung) betragen auf eine Lebensdauer von 10 Jahren gerechnet nur maximal 1 Euro pro Tag.

Hinzu kommen nur noch die Aufwendungen für Unterhalt und Verbrauch (Energie, Wasser, Reiniger, Klarspüler, Wartung und Wasseraufbereitung) mit weniger als 1 Cent pro Glas. Mehr nicht!

Was bietet Ihnen der Winterhalter Funktions-Check?

Unsere Maschinen sind wartungsarm, zuverlässig und sparsam. Doch Kontrolle muss sein.

Der Winterhalter Kundendienst überprüft auf Wunsch regelmäßig die wichtigsten Parameter wie:

Temperaturen, Wasserqualität, Spülmitteldosierung, Gesamtzustand der Maschine, (z.B. das Waschsystem etc.)

Der Winterhalter Spülmaschinen Funktions-Check sollte einmal jährlich erfolgen.

Wollen Sie mehr wissen?

Jetzt haben Sie einen guten Überblick über Produkte und deren Anwendung für die Reinigung von Gläsern in der Gastronomie und Hotellerie gewonnen.

Falls Sie noch mehr über maschinelle Glasreinigung, weitere Winterhalter Produkte oder auch über unsere Schulungen für die Gastronomie und den Fachhandel wissen möchten, nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf! Eine Antwortpostkarte ist angefügt.

Für Fragen bezüglich Wasseraufbereitung, Service etc. stehen Ihnen auch unsere Mitarbeiter an der Service-Hotline zur Verfügung,
Tel. 0 75 42 / 402 - 399



Info

Ich möchte mehr über Winterhalter wissen. Bitte senden Sie mir Informationsmaterial:

- Zu Gläserspülmaschinen
- Zu Wasseraufbereitung /Reiniger
- Zu weiteren Winterhalter Produkten
- Zu Körben
- Zu Schulungen
- Ich brauche Ihre Beratung unter

Tel. : _____

Porto zahlt
Empfänger

Winterhalter Gastronom GmbH

Gewerbliche Spülssysteme

z.Hd. Vertrieb Support Inland

Tettlinger Straße 72

88074 Meckenbeuren

Winterhalter Gastronom GmbH · Tel: 0 75 42/402-0 · Fax: 0 75 42/402-187 · info@winterhalter.de