

Testimonial

Las Empresas Unifood, usando NeoPlus pudieron solucionar importantes dificultades que tenían en las máquinas de calentamiento de pastas y en los lavavajillas de sus Restaurantes Gatsby. Estas anomalías se producían debido a la dureza del agua.

Descripción del problema

Las dificultades consistían en que las máquinas se incrustaban, tapándose con sarro y como resultado de ello se quemaba el calefactor.

Era necesario remover el sarro con productos químicos desincrustantes y realizar una limpieza diaria agregando el producto químico y enjuagando la máquina; todo ello suponía un gasto no menor

Solución

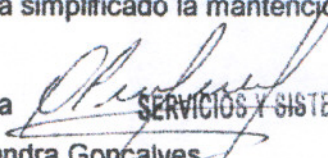
Para solucionar estos problemas se instaló un dispositivo NeoPlus 6WA en cada máquina para hacer pastas y en cada lavavajillas.

Fueron instalados en diciembre de 2005 y cada dispositivo tuvo un costo de \$ 110.000 más iva.

Resultados

Los resultados del uso de NeoPlus WA, que limpia las incrustaciones preexistentes y evita la formación de nuevas incrustaciones, han sido altamente satisfactorios:

- Contribuye a la limpieza de las máquinas. No es necesaria la limpieza diaria.
- Ha permitido eliminar el uso de desincrustadores químicos.
- Ha mejorado el funcionamiento de las máquinas porque dado a que no hay acumulación de sarro los calefactores tiene una vida útil mucho mayor y esto favorece la operación de la maquina y disminuye el gasto en este repuesto
- Ha simplificado la mantención. Y la limpieza de las maquinas

Firma  SERVICIOS Y SISTEMAS GASTRONOMICOS LTDA.

Alejandra Goncalves

Supervisora Restaurantes

Santiago, 11 de Mayo de 2005