



KÖNIGSLEITEN - ZILLERTAL ARENA | AUSTRIA

PANORAMA ALM KÖNIGSLEITN RISTORANTE IN QUOTA

www.panoramaalm.at

SET UP: LEONHARTSBERGER GROSSKÜCHENTECHNIK

UN PANORAMA "PERFETTO"

C'erano una volta Ed Sheeran, Tom Cruise e una lavastoviglie a traino Comenda e.... No, non è una barzelletta.

Ci troviamo a 1600 m di altitudine, in un accogliente e moderno ristorante situato nel cuore della Zillertal Arena, una delle più grandi e belle aree sciistiche del Tirolo. Parliamo di Panorama Alm, una struttura che offre una vista mozzafiato sulle montagne circostanti, una cucina deliziosa e varia, che spazia dalla pizza ai piatti tradizionali tirolesi, e un'atmosfera calda e familiare, dove potrete sentirvi come a casa.

Le attività e le attrazioni per i visitatori di questo rifugio sono diverse e soddisfano tutte le necessità: potreste voler ammirare il panorama da una delle due ampie terrazze, rilassarvi nel salotto con il caminetto o divertirvi nel bar con musica dal vivo e karaoke.

Potreste addirittura volervi lasciare ispirare da questa stupenda vista per scrivere la vostra prossima canzone, come è stato per il cantautore Ed Sheeran durante la stesura di "Perfect" o ancora girare, come Tom Cruise, le scene di Mission Impossibile tra le cime della Zillertal Arena...

Le motivazioni per visitare questo piccolo angolo di paradiso sono molte, non possiamo sapere con precisione quale sceglierete, ma vi diamo una certezza: al ristorante di Panorama Alm è garantita una piena sanificazione delle stoviglie grazie alla recente installazione di una nuova lavastoviglie a traino serie NEXT di Comenda.

"Realizziamo macchine robuste fuori, ma flessibili dentro" spiega Simone Di Vincenzo, Responsabile Montaggio Macchine a Traino di Comenda "questo è possibile grazie alla modularità di queste macchine. Ti permette di scegliere solo le funzioni di cui hai bisogno e noi le assembliamo secondo quelle specifiche richieste, anche se hai bisogno di un'alta produttività, ma hai poco spazio a disposizione".



Simone Di Vincenzo
Responsabile Montaggio Macchine a Traino, Comenda





Proprio il caso di Panorama Alm. **E' normale per un locale**, soprattutto se posizionato in una location così affascinante, **destinare maggiore spazio alle sale dove ospitare i clienti, restringendo le aree di lavaggio**. Questa diventa per Comenda una grande sfida: tante e differenti stoviglie da lavare, in un locale ristretto.

"Ma noi abbiamo sempre la soluzione" sorride Di Vincenzo, **"tutti i moduli delle lavastoviglie a Traino NEXT possono essere montati in configurazione angolare, garantendo le stesse prestazioni di quelli lineari**". Per il modello AC2E installato a Königsleithn abbiamo utilizzato un tavolo di sbarazzo lineare con lavello in ingresso dove incasellare le stoviglie sporche e - dopo il modulo di risciacquo Ecorinse - è stato installato un tunnel di asciugatura su mensola con angolo di 90° per permettere l'aggiunta di una rulliera in uscita in grado di ospitare i cestelli con stoviglie asciutte e sanificate, garantendo così una perfetta divisione tra sporco e pulito".



Alta produttività, in uno spazio ristretto, perfetta ergonomia per gli operatori che devono caricare e scaricare la macchina e a risparmio energetico grazie al recuperatore di calore.

"E' posizionato sopra la zona di risciacquo e permette di alimentare la macchina con acqua fredda a 15°C" conclude Di Vincenzo. "L'acqua viene riscaldata fino a circa 50°C e inviata al boiler di risciacquo, consentendo un risparmio del 40% sull'energia impiegata per riscaldare l'acqua, oltre a una riduzione del 20% sulla potenza installata totale della macchina rispetto a un modello allacciato ad acqua fredda senza questa tecnologia".

Avevamo una "Missione Impossibile" da compiere e, grazie al nostro partner LEONHARTSBERGER GROSSKÜCHENTECHNIK, possiamo dire di aver realizzato un'area di lavaggio "Perfetta".

**NOI ABBIAMO
SEMPRE
LA SOLUZIONE**

