

# Lave-verres

mercredi 29 mai 2013 11:24



Codigel



Hobart



Comenda

## Qu'est-ce qu'un lave-verres ?

C'est une machine servant à laver les verres, quelquefois aux mêmes dimensions qu'un lave vaisselle frontal. Mais souvent beaucoup plus petite pour pouvoir être placée sous un comptoir de bar.

## Comment choisir un lave-verres ?

L'idéal est d'opter pour une machine avec des paniers spécifiques 50 x 50 cm permettant de garder les verres inclinés. Certaines sont à paniers carrés 40 x 40 cm ou à paniers ronds qui en tournant éliminent les gouttes résiduelles sur les verres ou sur les tasses.

Il en existe avec un dernier rinçage à eau froide.

L'idéal est d'avoir un équipement avec osmoseur, ce qui évite l'essuyage manuel des verres. Dans certaines machines ce dernier est incorporé ce qui permet d'avoir un seul tableau de commande pour gérer à la fois l'osmoseur et la machine.

Si l'eau est très calcaire (dure) n'hésitez pas à faire installer un adoucisseur. Le TH de l'eau idéal est environ 7°.

Si vous avez de la place prévoyez des racks sur roulettes pour le stockage de vos casiers à verre. Cela évite les manipulations et le personnel peut les emmener en salle pour le dressage des tables avant le service.

## Que dit la législation sur les lave-verres ?

Ces appareils doivent avoir le marquage CE et répondre aux normes : NF EN 292 NF EN 60 335-1 et 2, NF EN 60-529 (Protection IP) et NF U 60-010 / EN 1672-2 (Aptitude au nettoyage). Egalement la norme 10510 pour garantir la température des eaux de rinçage.

## Où trouver des lave-verres ?

- Bonnet : [www.bonnet.fr](http://www.bonnet.fr)
- Bos Equipement Hôtelier : [www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com)
- Capic : [www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com)
- Codigel : [www.codigel.com](http://www.codigel.com)
- Comenda : [www.alicomenda.fr](http://www.alicomenda.fr)
- Comptoir de Bretagne : [www.cdbpromo.com](http://www.cdbpromo.com)
- Eberhardt : [www.eberhardt.fr](http://www.eberhardt.fr)
- Electrolux : [www.electrolux-professional.fr](http://www.electrolux-professional.fr)
- Elframo : [www.elframo.it](http://www.elframo.it)
- Eurochef : [www.eurochef.fr](http://www.eurochef.fr)
- Fagor : [www.fagorindustrial.com](http://www.fagorindustrial.com)
- Granuldisk : [www.granuldisk.com](http://www.granuldisk.com)
- Thirode : [www.hmi-thirode.com](http://www.hmi-thirode.com)
- Hobart : [www.hobart.fr](http://www.hobart.fr)
- Lamber : [www.lamber.fr](http://www.lamber.fr)
- Landot : [www.landot-industrie.com](http://www.landot-industrie.com)
- Le Gif : [www.groupegif.com](http://www.groupegif.com)
- Meiko : [www.meiko.fr](http://www.meiko.fr)
- Miele : [www.miele.fr](http://www.miele.fr)
- Majestic Innovation : [www.majestic-innovation.com](http://www.majestic-innovation.com)
- Nosem : [www.nosem.mc](http://www.nosem.mc)
- Promoshop : [www.promoshop.fr](http://www.promoshop.fr)
- Samic : [www.samic.com](http://www.samic.com)
- Sodimats : [www.sodimats.com](http://www.sodimats.com)

- Winterhalter : [www.winterhalter.fr](http://www.winterhalter.fr)

**Jean-Gabriel du Jaiflin, JGDJ Conseil et auteur du Blog des Experts**

---

**A lire aussi :**

 **Matériels et équipements en CHR : faire son choix**

**Espace Abonnés** 

---

**L'Hôtellerie** Restauration Copyright © - REPRODUCTION INTERDITE