



ZINAL - VAL D'ANNIVIERS | SVIZZERA

ESPACES WEISSHORN
RISTORANTE IN ALTA QUOTA

SET UP & INSTALLAZIONE: RESTOREX CH

IL PIACERE DEL GUSTO
RAGGIUNGE NUOVE VETTE

Esiste un luogo magico dove il cielo si fonde con la terra e la neve abbraccia le vette. Questo luogo si chiama Espace Weisshorn, un rifugio in alta montagna che incanta gli occhi e delizia il palato. Seguendo il progetto architettonico del rinomato studio di Mario Botta, questa spettacolare location, situata a 2700 metri di altitudine e immersa tra le piste da sci, è un vero gioiello incastonato nella natura.

Ma cosa rende Espace Weisshorn così speciale? Oltre alla vista mozzafiato, è il servizio di ristorazione a fare la differenza.

“Quando RESTOREX ci ha contattati per affrontare la sfida del lavaggio a Espace Weisshorn, abbiamo accettato con entusiasmo,” racconta Michael Di Biase, tecnico del Service Department di Comenda. “Ci siamo impegnati al massimo per superare ogni aspettativa.”

Ascoltando attentamente le esigenze della struttura, abbiamo sviluppato un sistema di lavaggio su misura, progettato per soddisfare ogni necessità del cliente. L'area di lavaggio doveva essere compatta, ma garantire fluidità nei movimenti degli operatori e rispettare le normative HACCP.

Il risultato? Una lavastoviglie a traino con modulo di lavaggio ad angolo della gamma NEXT, progettata per ottimizzare ogni centimetro di spazio. Con una capacità di 140 cestelli all'ora in soli 2000 mm di spazio! Il modello AC2AE NEXT, dotato di modulo di asciugatura, offre una sanificazione completamente automatizzata delle stoviglie. Grazie al risciacquo in doppio stadio, riduce i consumi di acqua del 55% rispetto ai modelli tradizionali.



Michael di Biase
Service Department, Comenda





“Ma non ci siamo fermati qui,” continua Michael con orgoglio.

La lavastoviglie è stata dotata di porte ispezionabili a libro per risparmiare spazio in altezza. E il sistema EOR (controllo elettromeccanico con attivazione a chiave), un paracadute in caso di guasto elettronico. Le pompe di lavaggio e gli elementi riscaldanti continuano a funzionare, consentendo una manutenzione programmata, quando è più comodo per la struttura, garantendo la continuità del servizio in qualsiasi circostanza.

“Il modello di lavastoviglie a traino però non è solo ad Espace Weisshorn,” sottolinea Michael con un sorriso. “Ha due fedeli alleate”: Una lavaoggetti a ciclo gamma GE per rimuovere le incrostazioni più difficili da tutti gli utensili da cucina e una lavastoviglie sottobanco HF45 R, per il servizio bar, che garantisce bicchieri splendidi come il panorama circostante.



**CI SIAMO IMPEGNATI
AL MASSIMO
PER SUPERARE OGNI
ASPETTATIVA**

“La semplicità di installazione e manutenzione delle macchine Comenda è fondamentale,” ribadisce Michael. “Crediamo che un efficiente servizio di assistenza parta proprio dalla progettazione. Ogni dettaglio è studiato e curato con la massima attenzione. La nostra missione è garantire non solo la massima soddisfazione del cliente, ma anche la facilità d'uso e manutenzione dei nostri prodotti. La manutenzione delle macchine Comenda non è un dettaglio trascurabile, ma piuttosto il cuore stesso della nostra filosofia aziendale.”

Con passione e dedizione, ci impegniamo a superare le aspettative dei nostri clienti, offrendo soluzioni su misura che garantiscono un'esperienza gastronomica senza precedenti, come quella che regala la vista dalla terrazza panoramica di Espace Weisshorn. Venite a scoprirlo.