COMO MANTENER A PUNTO UN LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL

UTILIZAR LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA ADECUADOS:

*Lavavajillas según los grados de dureza del agua de la zona.
Hay que tener en cuenta que si el agua de la cuba está muy sucia, cuanto mas lavavajillas se vierta, mas grasienta quedará la vajilla y estaremos derrochando producto.

*Abrillantador según los grados de dureza del agua de la zona.
Su uso rompe la tensión superficial del agua, proporcionando un mejor enjuague, secado y abrillantado. Un exceso de abrillantador, crea el efecto de una especie de "velo azul" sobre el vidrio. Su defecto, hace que aparezcan gotas en el vidrio o incrustaciones calcáreas.

Según la normativa actual, la temperatura del agua debe ser:
De lavado en la cuba 55 ºC.
De aclarado en el calderín 85 ºC

LIMPIEZA DEL FILTRO:

Observa cada cuantos lavados necesitas limpiarlo, dependiendo de:
*Las veces que se utilice,
*Cuanta carga se ponga
*Lo sucia que esté la vajilla, etc.

ELIMINAR LA CAL

Utilizando regularmente un **descalcificador**, evitaremos que la cal se incruste en los colectores y brazos de lavado, alargando la vida de la resistencia y mejorando la capacidad de almacenamiento de agua.

INVERTIR EN LIMPIEZA ES PREVENIR AVERÍAS

FUNCIONAMIENTO DE UN LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL

La principal diferencia entre un lavavajillas doméstico y uno industrial es la duración del ciclo. Mientras el doméstico tarda hasta 2 horas en lavar, el industrial lo hace en 2 – 3 minutos.
En un lavavajillas industrial no se mezclan platos y vasos (pues estos no renuevan el agua de lavado en cada ciclo).
Si se mezclaran el agua del depósito se contaminará con los restos de comida, por tanto se pegará la grasa al vidrio de vasos y copas y se fijará en el proceso de aclarado cuando la máquina vaporice el abrillantador.

El lavado en un lavavajillas industrial tiene las siguientes fases:

1º LLENADO Y PRE-CALENTAMIENTO DE LA CUBA:

El ciclo de lavado comienza con el llenado de la cuba y calentamiento del agua a 55ºC.

2º LAVADO:

Los lavavajillas para hostelería tienen como mínimo dos aspas de lavado, las cuales giran sobre si mismas proyectando agua a presión a 55ºC con jabón especial para lavavajillas.

3º SECADO + ABRILLANTADO:

En esta fase se inyecta agua a 85º-90ºC con abrillantador para impedir la formación de incrustaciones y manchas de cal, proporcionando un efecto de enjuague y secado en el aclarado final. En este proceso se produce una higienización de la vajilla ya que el aclarado a alta temperatura elimina gran parte de los patógenos.

4º VACIADO DEL LAVAVAJILLAS:

Diariamente, al finalizar el servicio debemos vaciar el lavavajillas y limpiar el filtro, incluso dos veces al día si el establecimiento tiene mucho movimiento.
Este vaciado es importante para que nuestro lavavajillas limpie correctamente y tenga unas condiciones higienico-sanitarias correctas.