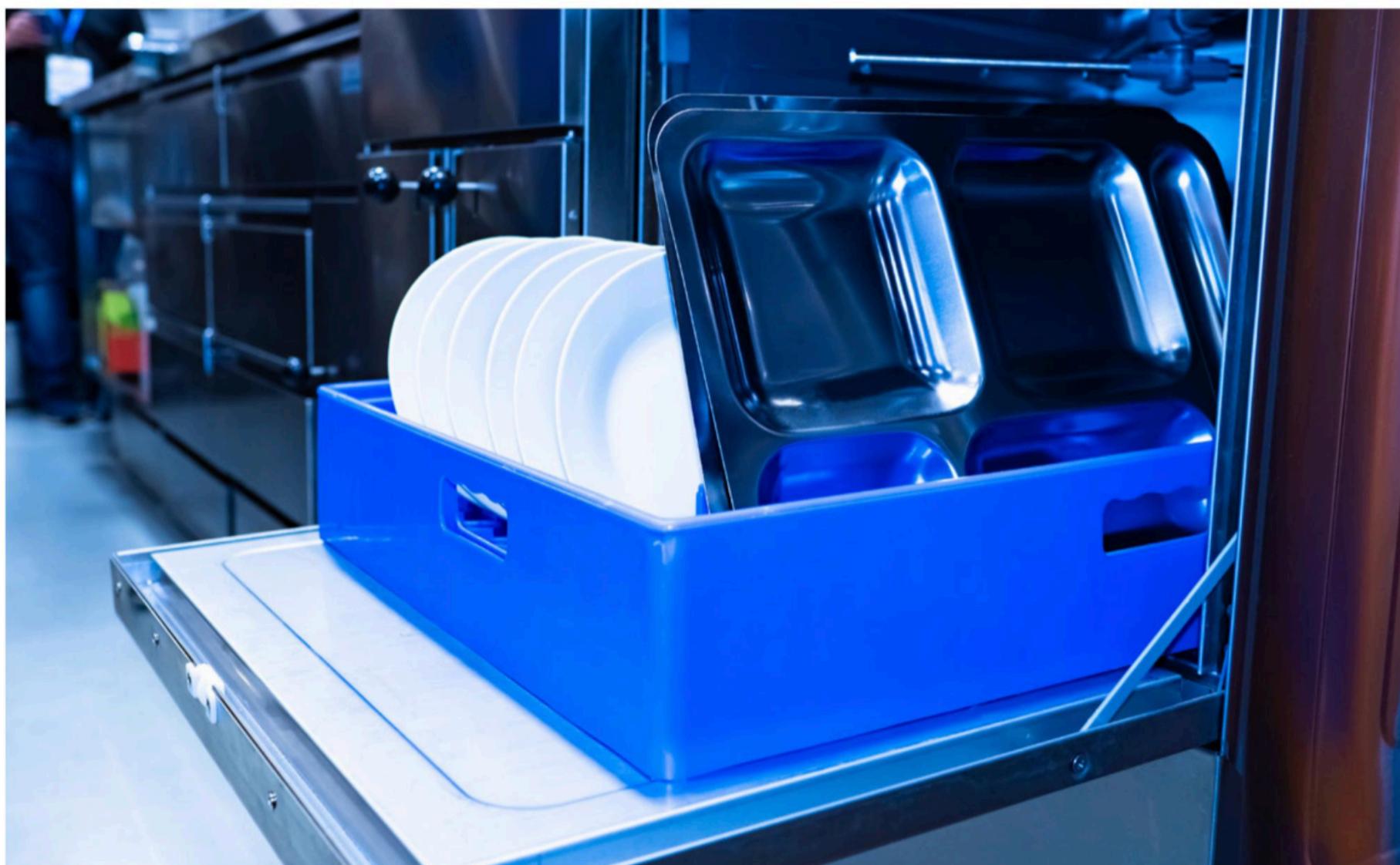
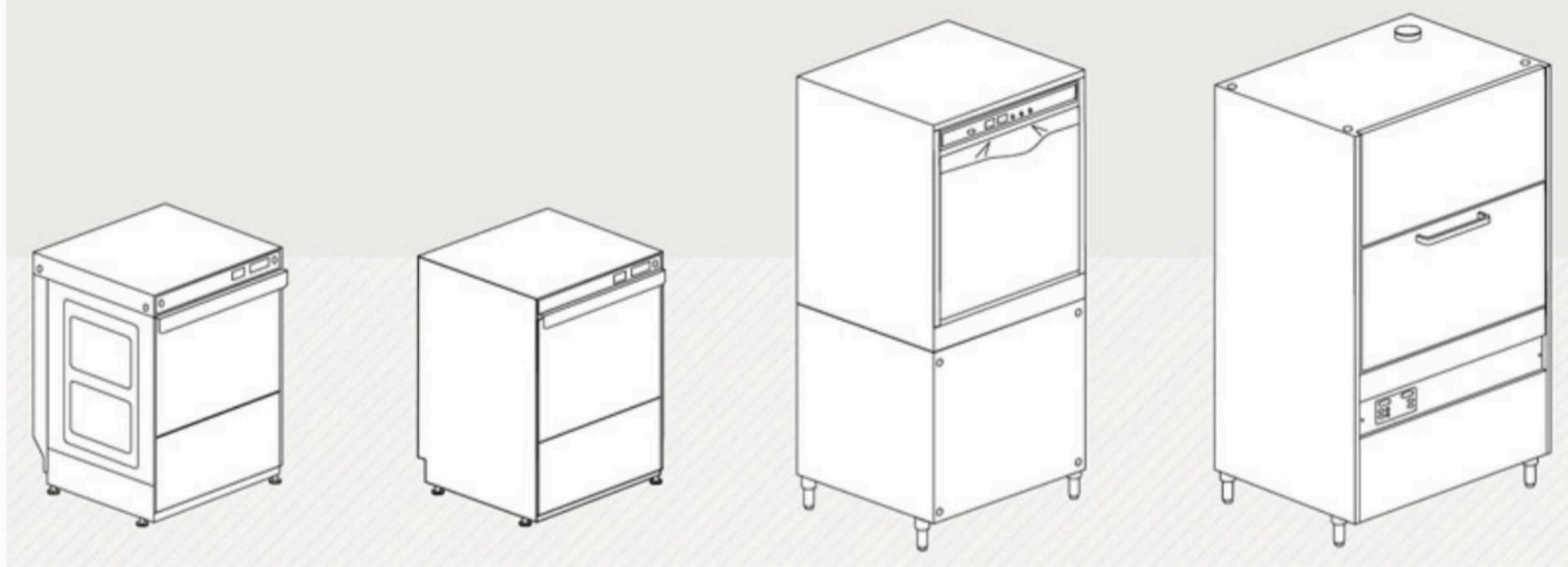


Apparecchiature di lavaggio

La pulizia e l'igiene di piatti, bicchieri e posate hanno un impatto determinante sul cliente a tutti i livelli della ristorazione così come la corretta detergenza dei contenitori e degli utensili della cucina contribuisce ad accrescere il livello del safe-food

a cura di **Cristina Cardinali**





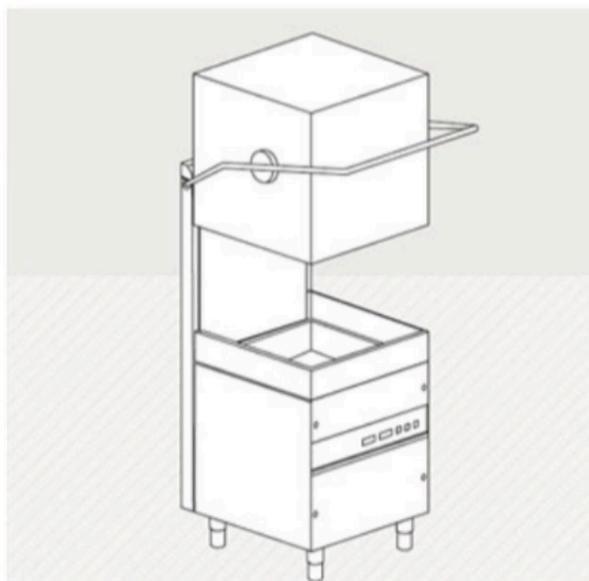
Lorganizzazione del lavoro e le normative igienico-sanitarie nel mondo della ristorazione impongono di lavare stoviglie e utensili utilizzando apposite macchine, di cui esistono varie tipologie specializzate che consentono il miglior adattamento alle procedure operative ed agli spazi a disposizione della singola utenza. Vediamo in dettaglio di quali strumenti si tratta.

LAVASTOVIGLIE A CARICA FRONTALE

Comunemente vengono denominate sottobanco per la loro naturale collocazione sotto il banco di lavoro nella cucina. Non dispongono, essendo monovasca, di prelavaggio e di asciugatura ventilata. Hanno capacità di lavaggio mediamente tra i 350 e i 700 piatti/ora. Possono essere inoltre dotate di un'eventuale pompa di scarico necessaria quando il posizionamento della macchina e il sistema di deflusso dell'acqua lo richiedono. La carica frontale è però comune anche a macchine più complesse e dimensionate come le lavaoggetti che risolvono il problema del lavaggio delle pentole, delle teglie e degli utensili da cucina. A livello ergonomico le lavastoviglie front-door sono penalizzate dalla loro prevalente collocazione sotto il livello del piano di lavoro.

LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA

Le lavastoviglie a capot sono sempre macchine monovasca, ma dalla produttività generalmente superiore alla carica frontale. La capacità di lavaggio può variare, a seconda dei modelli, dai 750 ai 1.100 piatti/ora. L'ergonomia della macchina migliora rispetto alla carica frontale per la diversa altezza di operatività del cestello (500 x 500 mm) agevolata inoltre dai sistemi di tavoli di ingresso e di uscita.



Lavastoviglie a cesto trascinato

Le lavastoviglie a cesto trascinato sono veri e propri sistemi modulari dotati di una o più vasche con cui gestire prelavaggio e lavaggio, anche a temperature differenziate, area di risciacquo e tunnel di asciugatura. L'avanzamento del cesto è assicurato da

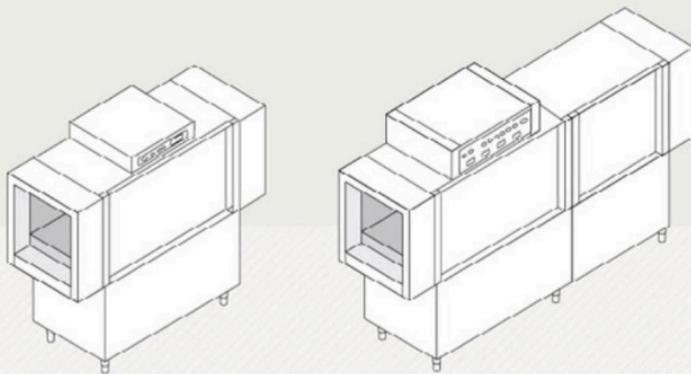
un sistema di traino. La produttività di questa tipologia di macchine può variare, a seconda dei modelli e dei produttori, da 1.700 a 2.600 piatti/ora e risente in modo inferiore, per la sua automazione, dei tempi di caricamento e movimentazione dei cesti.

Lavastoviglie a nastro

La lavastoviglie a nastro rappresenta la massima espressione in termini di capacità di lavaggio, automazione e differenziazione delle diverse fasi (prelavaggio, lavaggio, risciacquo e asciugatura) e della movimentazione dall'entrata all'uscita dei cestelli, guidata da un vero e proprio nastro trasportatore. La produttività può variare da 3.000 a 7.000 piatti/ora a seconda dei modelli e delle aziende produttrici.

MACCHINE SPECIALI

Avere stoviglie pulite non è sufficiente ma è necessario per un livello di igiene tale da garantire la sicurezza dell'attività ristorativa. La pulizia e l'igiene di piatti, bicchieri e posate hanno infatti un impatto determinante sul cliente a tutti i livelli della ristorazione, ma anche la corretta detergenza dei contenitori e degli utensili della cucina contribuisce ad accrescere il livello del safe-food. Per questo motivo sono state create speciali macchine di



lavaggio anche per lo sporco più resistente.

Macchine a microgranuli

La tecnologia di lavaggio ottimizzata con i granuli è un sistema efficace per il trattamento di pentole, tegami ed altri utensili da cucina che vengono

lavati con piccoli elementi di plastica speciale, acqua ed una bassa quantità di detersivo.

Grazie alla forza abrasiva dei granuli, progettati nella giusta forma e consistenza per evitare di danneggiare i contenitori e gli utensili di cucina, anche i residui di cibi carbonizzati sono

rimossi totalmente in tempi brevi e con meno utilizzo di personale.

Per rispondere ad esigenze di flessibilità di utilizzo e per scarsità di spazio disponibile vengono proposte anche macchine a funzionamento combinato sia tradizionale che con granuli.

Lavaggi chimici

Sono macchine molto diverse dalle lavastoviglie che affidano la rimozione dello sporco più resistente all'azione chimica, termica e temporale. In vasche di capacità dai 100 fino a superare i 300 litri si possono porre in ammollo tegami, pentole, filtri cappa ed ogni altro elemento incrostato per estrarlo dopo alcune ore completamente distaccato dalle impurità. ■

fonte: <http://www.cryotrade.it>

