

LOS LAVAVAJILLAS INDUSTRIALES

Los lavavajillas industriales son un equipamiento clave para garantizar la seguridad alimentaria en los establecimientos de elaboración y servicio de comida.



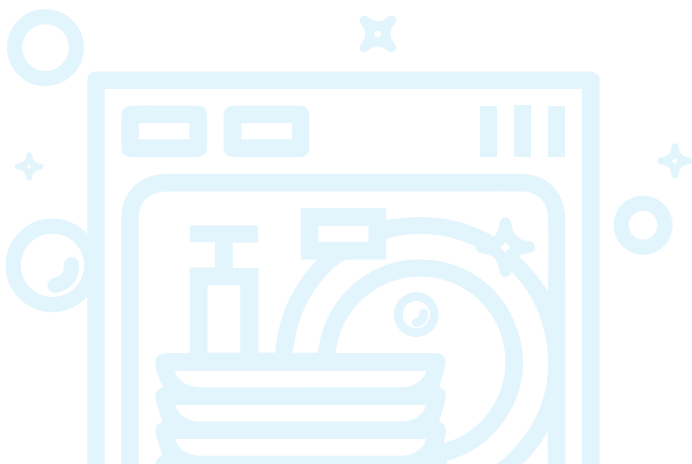
FUNCIONAMIENTO

- **Trabajan con un ciclo de limpieza** que no supera los 5 minutos **y un ciclo de aclarado** que suele durar entre 15 y 60 segundos.
- El agua de limpieza y el agua de aclarado siguen circuitos diferentes.
- El agua de limpieza suele estar, a una temperatura de entre los 55 °C y los 65 °C, en un depósito y sigue un circuito cerrado. La misma agua va recirculando hacia los brazos difusores hasta que se vacía el depósito.
- **El agua de aclarado siempre es agua limpia de la red** que pasa por un dispositivo donde es calentada por una resistencia **a una temperatura igual o superior a los de 80 °C que garantiza la higiene y un secado rápido de la vajilla.**
- Un agua dura favorecerá el depósito de cal, cosa que puede afectar al buen funcionamiento del equipo, favorecer la adherencia de suciedad y dificultar la limpieza de las superficies. Los manuales de instrucciones de los lavavajillas indican cuando es necesario instalar un descalcificador, aunque algunos disponen de descalcificador integrado en el equipo.



CONTROL DE LA TEMPERATURA

- **El control de la temperatura, tanto del agua de limpieza como del agua de aclarado, es un elemento esencial para garantizar la higiene** correcta de la vajilla y los vasos. Estas temperaturas vienen reguladas desde fábrica y no conviene manipularlas.
- Dependiendo del modelo, nos podemos encontrar con aparatos con visores de las temperaturas o sin visores, pero con pilotos o sistemas de advertencia que indican si se han alcanzado las temperaturas necesarias.





NORMAS BÁSICAS DE USO

- Conservar el manual de uso durante toda la vida útil del aparato y seguir las instrucciones descritas.
- Utilizar la cesta adecuada y no sobrecargarla ni amontonar piezas de vajilla.
- Tener en cuenta la información que proporcionan los pilotos, las alarmas y los indicadores según el manual de instrucciones.
- **Eliminar los residuos de los utensilios y la vajilla antes de introducirlos en el equipo**, de forma que se evite la entrada en la máquina de residuos sólidos que puedan afectar o dañar sus partes o que reduzcan la eficiencia de su limpieza.
- **La cisterna o el depósito de agua se tiene que vaciar periódicamente** en función del número de ciclos de limpieza y la suciedad de la vajilla, de acuerdo con lo que indique el manual de uso, pero, **como mínimo, al acabar cada jornada laboral**, de forma que el agua de lavado se renueve totalmente.
- Verificar las temperaturas de funcionamiento. **La temperatura de aclarado tiene que ser siempre igual o superior a 80 °C.**
- Dejar abierto el aparato cuando no se utilice para que ventile y se seque; de esta manera se evitará el crecimiento de hongos, bacterias y la aparición de malos olores.



Eliminar los residuos de utensilios y vajilla antes de introducirlos al lavavajillas.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Limpiar diariamente:

Depósito de agua
Rejilla y filtro
Brazos difusores

- Antes de cualquier manipulación o limpieza hay que desconectar el lavavajillas de la red eléctrica.
- **Se tienen que limpiar diariamente el depósito de agua, la rejilla y el filtro del depósito de agua y, previo desmontaje, los brazos difusores.** Hay que comprobar que los orificios de salida del agua de los brazos no estén obstruidos. Una limpieza de vajilla eficiente requiere tener el lavavajillas en perfectas condiciones de limpieza.
- Diariamente, se tiene que verificar la correcta rotación de los brazos difusores para asegurar que el agua llegará a toda la vajilla.
- Hay que hacer el mantenimiento del descalcificador, ya sea interno o externo, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- **Es necesario que un técnico cualificado haga las revisiones técnicas periódicas del equipo**, y también del descalcificador, con la frecuencia recomendada por el fabricante, **y poniendo especial atención en la verificación de la temperatura del agua de limpieza y de aclarado.**