



El Reporte de Everclean

Curso básico de maquinas lavaplatos

MÁQUINAS DE ALTA TEMPERATURA

¿Cómo sabe usted si su máquina lavaplatos funciona correctamente?

Primero, las máquinas lavaplatos requieren mantenimiento adecuado. Las máquinas lavaplatos sucias dan por resultado loza sucia.

1. Lave las cortinas y bandejas de desechos.
2. Limpie el cedazo y rebosaderos de la bomba.
3. Limpie los brazos y toberas de lavado y enjuagado.
4. Enjuague el tanque de lavado.

Segundo, toda máquina lavaplatos debe tener una placa en sitio prominente que indique las temperaturas correctas de lavado y enjuagado. Algunas máquinas se pueden utilizar ya sea como máquinas de baja o alta temperatura: en estas máquinas la placa indicará las gamas correctas de temperaturas para ambas configuraciones.

MÁQUINAS DE BAJA TEMPERATURA

En una máquina que usa químicos para desinfectar deben seguirse las recomendaciones del fabricante o los lineamientos dados a continuación. Use tiras de prueba o ensayo para verificar la concentración.

Químico	Concentración	Temperatura mínima del ciclo de enjuague
Cloro	25 ppm	120°F
	50 ppm	75-100°F
	100 ppm	55°F

- CICLO DE LAVADO - La temperatura de la solución de lavado en máquinas lavaplatos que utilizan agua caliente para desinfectar debe seguir los siguientes lineamientos:

Bastidor estacionario, una temperatura	165°F
Bastidor estacionario, doble temperatura	150°F
Transportador, un tanque, doble temp.	160°F
Transportador, multitanque, multitemp.	150°F

- CICLO DE ENJUAGUE - La temperatura de la solución de enjuague debe ser de:

160°F en la superficie del plato (determine mediante Tsticks - tiras de temp./Termopares)
180-194°F en el múltiple (visualizar en el indicador de enjuague final)
No menos de 165°F para máquina de un bastidor estacionario, una temperatura.
El agua no debe estar a más de 194°F en cualquier máquina. Para que no se convierta en vapor dando por resultado que no desinfecte con efectividad.

- INDICADOR DE PRESIÓN -

Lectura deseada = 15-25 psi (lb/pulg. cuadrada)
Menos de 15 psi - no desinfecta correctamente si la presión de enjuague es muy débil.
Más de 25 psi- puede sobrecompensar y causar: un ciclo de lavado o de enjuague que es muy frío; uso excesivo de agua; y dinero malgastado debido a estas pérdidas.
La placa del fabricante indica la concentración mínima de desinfectante si ese es el medio que se usa para desinfectar.

Hornos de conservación Alto Shaam

Generalmente los hornos Alto Shaam se utilizan para mantener calientes los alimentos de respaldo durante largos períodos de tiempo y sin desarrollo de bacterias, y con una mínima deshidratación del producto. Hay dos tipos de hornos Alto Shaam: un tipo se utiliza para mantener calientes los alimentos y el otro tipo se utiliza tanto para mantener calientes como para cocinar alimentos. No intente cocinar alimentos en la unidad si ésta no está configurada para cocinar. Es imperativo que el ajuste de temperatura en el horno Alto Shaam se mantenga por arriba de la temperatura a la que los alimentos necesitan mantenerse (140°F). La lectura de temperatura que se visualiza es la temperatura real del aire dentro del equipo y no es la temperatura interna del alimento. Recuerde que cada vez que se abre la puerta se pierde calor, así que ajuste su termostato con esto en mente. Use un termómetro para verificar las temperaturas internas de Alimentos Potencialmente Peligrosos que se mantengan en un horno Alto Shaam.

Unidades de congelación rápida - Blast Chillers

Las unidades de congelación rápida son versiones especializadas de refrigeradores que enfrían los alimentos rápidamente. Están diseñadas para enfriar Alimentos Potencialmente Peligrosos de 140°F a 70°F en dos horas y hasta 41°F en cuatro horas adicionales. Sin embargo, todas estas unidades son únicas, con diferentes ajustes y maneras de monitorear los alimentos que se están enfriando. La mejor manera de asegurar que los empleados puedan utilizar correctamente una unidad de congelación rápida es mediante la capacitación correcta. El hecho de llenar demasiado la unidad puede causar que los alimentos se enfríen muy lentamente. Es ideal para usarse cuando se tiene una gran cantidad de alimentos que necesita ser enfriada rápidamente o para asegurar que los alimentos están a 41°F antes de colocarlos en una vitrina. Use una bitácora de registro de temperaturas para verificar que el alimento ha logrado las temperaturas correctas dentro de los períodos de tiempo requeridos.

Dirigir todos los comentarios y preguntas a info@evercleanservices.com.

Artículos de Interés Especial:

Curso básico de máquinas lavaplatos

Hornos de conservación Alto Shaam

Unidades de congelación rápida - Blast Chillers

Everclean Services

Teléfonos:
(877) 532-5326
(818) 874-1290

Fax:
(818) 865-0465

Correo Electrónico:
info@evercleanservices.com