

Siempre que se habla de limpieza del menaje en las cocinas profesionales, inmediatamente se cita el lavavajillas o tunel de lavado como uno de los principales instrumentos indispensables por la calidad del resultado y para agilizar el proceso de limpieza.

Los profesionales del sector son conscientes de que el lavado de los platos o de los cubiertos es tan solo uno de los numerosos tipos de lavado que se llevan a cabo en la cocina para preparar las comidas.

La grasa y los restos incrustados carbonizados son el resultado inevitable del trabajo en la cocina, y rascar la vajilla incrustada para limpiarla y devolverle el brillo es una de las tareas más costosas. Este proceso requiere tiempo, resulta caro y conlleva un considerable derroche de agua, detergente y energía en definitiva; un pérdida de dinero.

Aún hoy sigue habiendo cazuelas, sartenes, fuentes, moldes, parrillas, filtros para campanas y muchos otros utensilios se deben dejar en remojo durante bastante tiempo, para después

de poder lavarlos. Además, en los utensilios de aluminio este sistema de limpieza garantiza un resultado satisfactorio..



Nuestro sistema de limpieza Mc-1000 no es un lavavajillas común, sino que se trata de un sistema de limpieza por inmersión con nuestro detergente específico DK-6, que además de introducir todos los utensilios de cocina, permite lavar, desengrasar, desincrustar y desinfectar cualquier utensilio o componente extraíble de los que se usan en la cocina.

Elimina todo tipo de residuos grasos o carbonizados, peligrosos para la salud, ya que son altamente cancerígenos y constituyen una fuente de contaminación.

Con nuestras MÁQUINAS DESENGRASANTES, hemos cumplido un importante objetivo, creando un sistema de lavado ecológico y eficaz, que permite ahorrar en el consumo de electricidad, agua, detergente y mano de obra.

Tras el ciclo de limpieza de la máquina, es suficiente aclarar los objetos con agua fría.

Donde se utilizan nuestras MÁQUINAS DESENGRASANTES ?

ECOLimpiez
FRANQUICIA - FRUCOSOL

HOTELES, RESTAURANTES, RESIDENCIAS...

La higiene en el mundo de la restauración es primordial si no se desea comprometer la imagen del negocio. Para mantener bajo control e impedir la formación de bacterias, es necesario usar siempre aparatos y utensilios perfectamente limpios sin rastro de residuos. Con el lavado a mano, o bien con las máquinas de lavado normales, no siempre se logran estos objetivos.

PASTELERÍAS Y PANADERÍAS...

Las panaderías y pastelerías se preocupan cada vez más de mantener la higiene mientras se elaboran los productos. En este sector, muchos de los instrumentos que se usan en la preparación requieren un lavado a mano o bien utilizar materiales costosos y poco duraderos como los revestimientos antiadherentes.

GRANDES COCINAS, CATERING...

Organización, puntualidad y unos gastos mínimos y controlados son algo fundamental para el servicio que ofrecen las grandes cocinas y las empresas de catering. Estas grandes cocinas tiene a diario una enorme cantidad de comidas que preparar, gracias a nuestras máquinas desengrasantes capaces de trabajar 24 horas los 365 días el año, se puede alcanzar una calidad y cantidad en el servicio inalcanzable con otros sistemas de lavado.

CARNICERÍAS, PESCADERÍAS Y SUPERMERCADOS...

Estos establecimientos creados para la venta de alimentos crudos, se ha convertido en la actualidad en tiendas de gastronomía que ofrecen platos preparados. Para poder llevar esto a cabo, es necesario poseer una cocina bien equipada y disponer de un sistema de lavado de utensilios que permita no tener que lavar todo a mano.

COMEDORES DE EMPRESAS, DE COLEGIOS...

Estos comedores constituyen un grupo de usuarios a tener muy en cuenta. Los cocineros deben asegurarse de mantener la máxima higiene en la cocina, con el fin de evitar cualquier posible contaminación y cumplir los altos y exigibles estándares de limpieza que se les exige.



Cuidado con la CONTAMINACIÓN CRUZADA !!

ECOlimpiez
FRANQUICIA - FRUCOSOL



Vivimos en un mundo que alberga una gran diversidad de microorganismos, por lo que existen numerosas fuentes que podrían provocar la contaminación de alimentos durante los procesos de producción y transformación. En la cocina, las bacterias pueden pasar de un alimento a otro sirviéndose los utensilios que se emplean durante la preparación de comidas. **El paso de las bacterias puede tener lugar como consecuencia de un lavado incompleto tanto de las superficies como de los utensilios, lo que lleva a la contaminación cruzada.**

De ahí que sea importante evitar que queden restos de alimentos en los utensilios. Cada mancha e incrustación que quede debe considerarse como un posible foco de bacterias.

Por lo tanto, es fundamental trabajar con un **PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** adecuado, utilizando la tecnología acorde con el objetivo establecido para llevar a cabo perfectamente estas tareas en todas las superficies usadas en la preparación de alimentos. No basta con que las cacerolas y todos los utensilios estén limpios a primera vista, sino que además debén de estar desinfectados.

6 VENTAJAS DE NUESTRAS MÁQUINAS DESENGRASANTES

- . Elimina la fase de rascado manual.
- . Se alcanzan todos los ángulos de los utensilios a los que no se puede llegar con los lavavajillas habituales.
- . Se puede lavar aluminio.
- . Se elimina la fase de remojo.
- . Cumple con las normativas y estándares de limpieza.
- . Es eficaz, simple y ecológico.

Los fregaderos, donde se deja que las incrustaciones de la vajilla se ablanden, son el principal medio de contaminación bacteriana. El agua, los estropajos, esponjas....constituyen el medio ideal para propagación de bacterias, lo que supone una fuente de peligros para la salud en lugares donde se preparan alimentos.

Con nuestra **MÁQUINA DESENGRASANTE MC-1000**, gracias a la temperatura constante de 75°C, y gracias al detergente DK-6, no se permite que las bacterias se multipliquen, sino que las elimina por completo.

Lo que los LAVAVAJILLAS NO PUEDEN ELIMINAR



TODO TIPO DE UTENSILIOS...

Filtros, quemadores, rejillas ,hornos, piezas de aparatos de cocina, además de todo tipo de cazuelas, sartenes, fuentes, moldes. Nunca más le hará falta proteger las superficies de la cocina para evitar incrustaciones difíciles de eliminar.

POLIETIRENO...

Con el paso del tiempo , las tablas de cortar todo tipos de alimentos, se desgastan y la superficie se forman las típicas hendiduras y cortes, donde se acumulan grandes cantidades de bacterias difíciles de eliminar.

FILTROS DE CAMPANAS...

La escasa manutención que normalmente se lleva cabo en los filtros de las campanas tanto en tipo laberinto como en malla, se debe a la dificultad del proceso de lavado, además del coste que supone que se lo lleve otra empresa. Con nuestro sistema de inmersión, tendrá el problema solucionado.

CESTAS DE FREIDORAS...

Formadas por mallas de metal muy densas, resulta prácticamente imposible su limpieza...En los puntos en los que los alambres se juntan forman ángulos, en los que se depositan sustancias grasas y carbonizadas que se quedan pegadas....

TODO TIPO DE MATERIALES...

No sólo acero inoxidable, sino además fundición, polietirenos, aluminio, cobre, plástico... No oxida y no oscurece el metal, sino que lo protege, devolviéndolo sus brillos original a las cazuelas usadas.

PARRILLAS...

La limpieza de las parrillas requiere mucho tiempo y esfuerzo para eliminar los restos de grasa que se carbonizan a altas temperaturas. Esta limpieza manual es larga y laboriosa, provoca abrasiones mecánicas en las superficies y nunca se consiguen grandes resultados.

MOLDES DE PANADERÍA...

Debido a las grandes dimensiones y los distintos formatos es bastante complicado su limpieza, pero con nuestro sistema de limpieza solo tendrá que introducir las bandejas, cestos de pan, moldes de bollería....