

# Il lavaggio delle stoviglie

Una delle esigenze principali della ristorazione e di qualunque attività che serva pasti, è la pulizia delle stoviglie, la quale ha delle regole che devono essere rispettate per risultati qualitativamente alti, per garantire agli avventori la sicurezza alimentare

a cura di **Cristina Cardinali**



**L**a soluzione migliore per garantire la sicurezza igienica di posate e stoviglie è utilizzare la lavastoviglie: le temperature di esercizio degli apparecchi, insieme ai detergenti dall'azione più intensa, consentono di ottenere risultati migliori rispetto al lavaggio a mano. In particolare, il lavaggio delle stoviglie avviene grazie alla interazione di quattro fattori che influenzano l'asportazione dello sporco: azione chimica del detergente, azione meccanica che utilizza l'acqua come intermediario, azione del calore che utilizza ancora l'acqua come intermediario, tutti e tre legati all'interno della variabile tempo.

### AZIONE CHIMICA

Il detersivo, introdotto nella macchina nella giusta quantità (solitamente dall'apposito dosatore), a contatto con l'acqua promuove la sua azione chimica. In sostanza le specifiche funzioni del detersivo sono quelle di sciogliere e mantenere lo sporco in sospensione per essere poi espulso nel risciacquo. Inoltre le proprietà indirette del detersivo devono essere quelle di non eccedere nell'aggressione chimica per salvaguardare stoviglie e macchinari e di evitare di ostacolare l'azione meccanica dell'acqua con la sua consistenza (la schiuma riduce la pressione dei getti di lavaggio).

### AZIONE MECCANICA

L'azione del getto d'acqua che esce dai bracci della macchina dipende dalla pressione dell'acqua a sua volta determinata dalla potenza della pompa. La distanza e l'angolo d'azione dei getti superiori ed inferiori deve essere tale da interessare l'intera superficie delle stoviglie.

### AZIONE TERMICA

L'azione di lavaggio è facilitata da una temperatura che mediamente possiamo indicare tra i 50° e i 60°. Ciò migliora la proprietà dei detergenti (effetto alcalino) e la capacità di sciogliere lo



sporco. La temperatura accelera, nella fase di risciacquo, l'asciugatura. Ai fini della migliore resa termica alcuni modelli di lavastoviglie sono dotati di coibentazione (doppia parete).

### AZIONE TEMPORALE

A parità di risultato, ad esempio, una lavastoviglie domestica richiede un tempo per ciclo molte volte più lungo di una macchina industriale ma impiega prodotti detergenti meno aggressivi, lavora a temperature più basse e con pompe molto meno potenti anche per contenere la rumorosità a livelli accettabili in ambiente domestico. Le macchine professionali sono concepite per offrire tempi di ciclo molto corti e per questo utilizzano pompe, resistenze e boiler potenti nonché detergenti chimicamente molto attivi. Le rese in base al tempo (piatti/ora) indicate dal produttore solitamente sono riferite al ciclo più breve tra quelli disponibili e non tengono conto dei tempi di carico e scarico dei cestelli.

### LE FASI DEL LAVAGGIO

La zona di lavaggio della cucina viene spesso erroneamente sottovalutata in quanto la funzione non concorre direttamente al processo produttivo dell'alimento. La pulizia e l'igiene di piatti, bicchieri e posate hanno invece 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. Avere quindi stoviglie pulite non è sufficiente ma è necessario per un livello di igiene tale da garantire la sicurezza dell'attività ristorativa.

Le quattro fasi principali della lavastoviglie sono: prelavaggio, lavaggio, risciacquo, asciugatura.

### PRELAVAGGIO

Funzione solitamente accessoria solo per macchine dotate di due o più vasche (cesto-trascinato e lava-nastro). La stessa funzione viene assolta manualmente dall'operatore nel lavatoio adiacente con doccetta mobile. Prima del prelavaggio viene comunque asportata la maggior parte dei residui (scraping). Il prelavaggio può essere rettilineo o ad angolo a seconda del layout.

### LAVAGGIO

È la fase di asportazione dello sporco e di azione combinata dei fattori meccanici chimici e termici, negli intervalli temporizzati dei cicli. Il lavaggio sfrutta l'acqua di ricircolo aspirandola con una pompa dalla vasca per poi spruzzarla attraverso gli ugelli sulle stoviglie. Le macchine più moderne ed efficaci hanno particolari sistemi di scarico che consentono di mantenere più pulita l'acqua della vasca, migliorando il risultato e riducendo i costi operativi.



### RISCIACQUO

Ad esclusione delle macchine più dimensionate è l'ultima fase del ciclo che provvede ad eliminare le tracce di detersivo e ad aumentare la temperatura per agevolare l'evaporazione e quindi l'asciugatura. L'acqua di risciacquo è preriscaldata da un boiler. In generale l'acqua di lavaggio presente nella vasca viene riutilizzata più volte, mentre l'acqua per il risciacquo viene rinnovata ad ogni ciclo. Essa stessa costituisce poi, con l'aggiunta di detersivo, il rinnovo graduale della soluzione di lavaggio.

### ASCIUGATURA

È costituita da un sistema di ventilazione riscaldata per eliminare le tracce di acqua sulle stoviglie. Al fine del risparmio energetico si tende a sfruttare l'aria presente nel tunnel, condensandone i vapori. L'asciugatura può essere rettilinea o ad angolo a seconda del layout.

### LAYOUT E DIMENSIONAMENTO

Lungi dall'essere un'attività secondaria e di fine ciclo il lavaggio può rappresentare, se erroneamente progettato, il collo di bottiglia per l'auspicabile turnover dell'attività di ristorazione. Inoltre la criticità è in funzione dei collegamenti con il servizio in sala, la gestione dei rifiuti e lo stoccaggio. Il corretto dimensionamento dell'im-

pianto di lavaggio dovrà sempre riferirsi ad elementi attuali e potenziali in modo tale da coprire anche possibili esigenze future.

Fattori da valutare:

- Tipologia di cucina
- Tipologia di servizio
- Tipologia di stoviglie
- Numero coperti
- Numero pasti
- Durata e suddivisione dei turni di servizio
- Reale o potenziale attività supplementare (catering e banqueting)
- Dimensione dei locali dedicati al lavaggio.

Una volta definita la produttività del reparto lavaggio in base alle esigenze descritte è indispensabile valutare in fase progettuale le azioni connesse al lavaggio e la disposizione degli spazi ad esse necessari.

### CONSEGNA STOVIGLIE SPORCHE

Occorre identificare uno spazio sufficiente in cui il personale di servizio deposita le stoviglie a disposizione di quello di lavaggio. A volte un semplice sistema a giostra (piani in inox circolari girevoli su piantone) può risolvere un layout con il vincolo dello spazio. Selezione e caricamento cestelli  
Questa è la fase che può creare colli

di bottiglia dove infatti l'asportazione degli avanzi (e conseguente gestione rifiuti), dello sporco più evidente (sistemi di scraping e prelavaggio con doccetta mobile), della selezione delle stoviglie e del caricamento si traducono in maggior intensità di lavoro.

### CARICO/SCARICO LAVASTOVIGLIE

Anche in questo caso i sistemi che agevolano l'ergonomia della funzione possono migliorare l'efficienza del personale e la fluidità del processo.

### VEICOLAZIONE E STOCCAGGIO

A seconda del ciclo di lavaggio le stoviglie possono essere messe a disposizione per il riutilizzo oppure stoccate. Esistono appositi carrelli per facilitare la movimentazione ed ordinare la fase successiva di riallestimento della tavola. ■

Fonte: [www.cryotrade.it](http://www.cryotrade.it)