



Factores que intervienen en una correcta limpieza: el 'Círculo de Sinner'

21-05-2014

Para el profesional de la hostelería, la maquinaria de lavado de vajilla es una parte fundamental en la instalación de la cocina industrial. Lo que muchos profesionales desconocen es el sistema o las técnicas que siguen este tipo de máquinas para su correcto funcionamiento.

El objetivo principal de las técnicas profesionales de lavado es limpiar lo máximo posible en el menor tiempo y con el menor coste. De esta forma la maquinaria facilita el trabajo a los profesionales y ayuda a ahorrar tiempo en las rutinas diarias. No podemos olvidarnos de que este tipo de máquinas deben ofrecer la máxima comodidad al usuario y el mínimo daño al medio ambiente.

Para conseguir este objetivo hay que tener en cuenta cuatro factores variables que componen el conocido como 'Círculo de Sinner', una formulación sencilla que explica el ciclo que conviene que siga cualquier acción de limpieza según las condiciones de ese momento.

Los elementos que conforman el 'Círculo de Sinner' se combinan entre sí para poder realizar una limpieza completa de forma eficaz y son los siguientes:

- Acción mecánica: se trata del hecho físico de eliminar la suciedad. En el caso de la maquinaria de lavado de vajilla pueden ser el movimiento de los cepillos de un túnel de lavado. En este aspecto es fundamental conocer perfectamente las herramientas que se emplean en la limpieza porque su uso indebido puede llevar a un deterioro de las superficies excesivamente rápido.
- Acción química: es el conjunto de productos químicos que deben emplearse en cada acción de limpieza. Esta técnica es uno de los factores fundamentales, ya que siempre hay que elegir el producto que se adapte perfectamente a cada tipo de limpieza y emplearlo en las dosis recomendadas por los fabricantes. Es la única forma de obtener los mejores resultados sin dañar ni las superficies, ni el entorno, ni la salud de los profesionales.
- Temperatura: influye en la efectividad del producto químico que se utiliza, aunque no es un factor excesivamente determinante

porque, si bien facilita la limpieza cuando hay un origen graso en la suciedad, hay materiales que no resisten las altas temperaturas a las que puede estar el agua.

– Tiempo: viene influenciado por el tipo de superficie que se vaya a limpiar, la suciedad que haya acumulada, el producto que se emplee y si se va a realizar una limpieza manual o con algún tipo de máquina.

Cada elemento de la técnica profesional requiere una formulación concreta de los mismos, por lo que es fundamental conocerlos para realizar siempre una limpieza de calidad sin dañar ninguna superficie.

El tiempo, la temperatura, la acción química y la acción mecánica son factores variables, por esa razón se pueden ir combinando de diferente forma según la suciedad, la superficie que se tenga que limpiar y los medios de los que se disponga para mantener la máxima calidad de limpieza. Si uno de los factores disminuye deberá estar compensado por uno o varios de los restantes para obtener una buena calidad final en el proceso de lavado.



Fagor Industrial, cooperativa integrada en Mondragón, es una empresa especializada en el suministro e instalación de soluciones integrales para el sector de la hostelería, restauración colectiva y lavandería, a través de una extensa e innovadora gama de productos de elaboración propia. www.fagorindustrial.com