



AYAMAR

canarias, s.l.

RECOMENDACIÓN PARA EL USO DE PRODUCTOS Y MANTENIMIENTO DE SU MÁQUINA LAVAVAJILLAS.

Revisión diaria de la máquina.

Controlar sobre todo que la máquina este perfectamente limpia. En especial, prestar atención a los brazos de salida del agua de lavado y aclarado.

Debemos asegurarnos de que los inyectores de lavado y aclarado no están obstruidos y que los orificios de salida están bien orientados hacia donde estará la bandeja con la vajilla, que las cortinas de entrada y salida estén limpias y colocadas en su sitio, que las rejillas de filtro estén limpias, que no hay ninguna fuga de agua y las temperaturas de lavado y aclarado sean correctas.

La preparación de la vajilla.

Es necesario pensar que las condiciones de trabajo son muy importantes y que una máquina lavavajilla, ha sido concebida para realizar un tipo de trabajo en unas determinadas condiciones. Es importante entonces preparar convenientemente la vajilla que deba entrar en la máquina. Las operaciones previas a la colocación de la vajilla en la máquina son indispensables, ya que permite obtener una mejora muy apreciable del rendimiento, tanto en espectacularidad de los resultados como en ganancia el tiempo y ahorro de detergente.

Conviene clasificar las diferentes piezas por categorías y tamaños, lo que facilitará la carga de las bandejas de la máquina.

Prelavado.

Efectuar manualmente con cepillo, espátula o chorro de agua, un prelavado rápido, retirando de los platos los desperdicios de comida que podrían obstruir el funcionamiento de la máquina o ensuciar prematuramente el agua.

Colocación de las piezas en la bandeja.

La colocación de las piezas en las bandejas, es muy importante. Deben evitarse sobrecargas. Estas son una de las causas más frecuentes de un lavado imperfecto, y contrariamente a lo que mucha gente cree, no aumenta la eficacia de la máquina y su rendimiento.

La inclinación de la piezas y su sentido de penetración, deben ser respetadas según las indicaciones de los constructores de cada máquina.

Colocar en los cestos los platos de una misma dimensión y formato, de forma que no se superpongan unos con otros.

Cuando se trate de cristalería, colocar en el cesto de lavado las tazas, vasos y copas en la boca hacia abajo. No mezclar diferentes tipos de vajilla en mismo cesto.

Para el lavado a máquina, colocar los cubiertos en las cestas adecuadas con el mango hacia abajo. Los tenedores y los cuchillos deben mezclarse con las cucharas para que estas no puedan superponerse unas a otras, impidiendo el correcto lavado.

Puesta en marcha

Colocar filtro y tapón de desagüe. Poner en marcha la bomba de llenado de agua y pararla cuando el agua ha llegado al nivel adecuado.

- Poner en marcha el mecanismo de calentamiento del agua. Nunca empezar a lavar sin que el agua esté a una temperatura de 60 °
- Accionar la bomba y mecanismo de avance.
- Comprobar la entrada detergente desde el dosificador

Es muy importante que el detergente disuelto en el agua esté en justa medida, para evitar un exceso del mismo que dejaría residuos en los platos, y ocasionaría un gasto excesivo, o la falta de detergente, que provocaría un deficiente lavado. Es recomendable la utilización del aparato dosificador automático. Comprobar los niveles de detergente y abrillantador.

La temperatura del agua

Controlar cuidadosamente la temperatura de lavado de máquina y en sus diferentes operaciones; 60-70 ° para lavado y 80-90 ° para el aclarado.

Ciclo de lavado

1. durante el lavado comprobaremos que la bomba del agua de la máquina ejerce una presión suficiente sobre la vajilla.
2. el tiempo de lavado siempre ha de ser superior a 3 minutos.

En este proceso, y en máquinas lavavajillas de aclarado por aspersión rotativa debemos comprobar que la rotación sobre el eje central se produce con normalidad, y el aclarado tiene una presión suficiente para conseguir un buen resultado.

Comprobar que durante el aclarado, la bomba dosificadora de jabón introduce detergente para el siguiente lavado, esta acción también se produce en el dosificador del abrillantador.

Al acabar el aclarado es recomendable abrir la puerta de la máquina lavavajillas y esperar unos segundos antes de vaciar la bandeja de la vajilla, (tiempo en que se produce el secado)

Limpieza de la máquina

Es indispensable proceder a la limpieza diaria de la máquina lavavajillas, es decir: primero procedemos a la limpieza de la cuba, después a la limpieza de los aspersores, filtro, tapón de desagüe, etc.... Utilizaremos para esta limpieza el detergente desincrustante HG 61 , que es un potente limpiador para la eliminación de grasa y restos calcáreos.

Será conveniente proveer cerca de la máquina una salida de agua con tubo flexible que permitiera así limpiarla fácilmente.

Ventilación de la máquina

Un detalle muy importante, tratándose de lavadoras de tapas o puertas móviles, es que estas permanezcan abiertas durante el tiempo que la máquina esté parada, a fin de facilitar una ventilación de la misma y la desaparición de malos olores. Diariamente deberán limpiarse y verificarse los inyectores de lavado y aclarado y asegurarse de que las superficies que cierran las cubetas no tienen fugas de agua.

Mantenimiento y vigilancia

El mantenimiento y vigilancia de la máquina lavavajillas, queda reducido a efectuar una buena limpieza de la misma al final de cada jornada de trabajo, tanto interior como exteriormente, cuidando especialmente las juntas y cortinas de goma, si las tuviesen así como de la correcta alineación y limpieza de los inyectores tanto de lavado como enjuague.

Debe también procederse frecuentemente a la desinfección de la máquina utilizando para ello el producto BACTERY KOL.

Sinergia de detergente y agente de enjuague

El **detergente** debe ser adecuado a la naturaleza del agua utilizada, (su dureza, presencia de sales minerales, etc...) al tipo de vajilla a lavar, a los métodos de lavado, frecuencia del mismo etc...

Debe poseer propiedades que eviten los problemas producidos por la dureza del agua, desengrasar totalmente las piezas a lavar, tenga espuma controlada y no confiera ningún sabor ni olor a las piezas lavadas. Debe facilitar el aclarado rápido y eficaz de vajilla y poseer una acción desinfectante.

Es indispensable utilizar productos creados especialmente para el lavado automático de vajillas, pero sobre todo de una calidad, pureza y eficacia acreditadas y contantes.

La misión del producto denominado **abrillantador** es conferir a la vajilla tratada las siguientes propiedades:

- Eliminación de los residuos del detergente de lavado
- Reducción de la tensión superficial del agua, logrando una más rápida evaporación de la misma y por tanto elevar la velocidad de secado.

- Esterilización de la vajilla, el la cual se consigue mediante la temperatura de empleo (85-90º)
- Ofrecer una superficie seca y brillante.

La gama de productos **HG** de **AYAMAR CANARIAS** para el lavado automático de vajilla están desarrollados para obtener grandes prestaciones en todo tipo de aguas, confieren un poder desinfectante al proceso de detergencia debido a su formulación con tensioactivos que además ofrecen mejores resultados que los productos tradicionales.

Enemigo nº 1 LA CAL

La cal es un enemigo para la máquina y la vajilla, se trata de una deposición de sales que contiene normalmente el agua de la red, sobre las paredes y piezas metálicas de la máquina.

Las dos causas principales de la citada precipitación son la temperatura del baño y la alcalinidad del mismo.

Con el fin de evitar el problema de la CAL , se incluyen en la composición de los productos del lavado de vajilla, unos agentes denominados “secuestrantes”, cuya principal misión precisamente en evitar la precipitación de las sales que el agua contiene. La incorrecta dosificación del producto lavavajillas puede originar la formación de cal, por lo que en todo momento se deberá respetar la dosificación aconsejada.

Los problemas más acusados por la presencia de cal en un lavavajillas son los siguientes:

- Resultados incorrectos de lavado y secado por obstrucción de inyectores.
- Malos olores y fermentaciones, y a que la cal actúa como una esponja, reteniendo la suciedad.
- Riesgo de contaminaciones, infección de la vajilla
- Gasto inútil de energía de calentamiento
- Mayor consumo e producto detergente

Ésta información ha sido proporcionada por AYAMAR CANARIAS, cualquier duda o aclaración al respecto debe dirigirse al nº de teléfono 928 468 260 ó 686846230.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de éste catálogo sin consentimiento expreso por escrito de la empresa anunciante.