ROMAGNOLI
CUCINE PER LA RISTORAZIONE
progettazione - vendita - assistenza

Via Gordigiani, 18/19 50127 Firenze Italy
tel. +39 055360077 - Fax +39 055 350968
www.romagnolicucine.it
info@romagnolicucine.it

CONSIGLI PER LA CURA E LA PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX E DELLE APPARECCHIATURE DI CUCINA

Introduzione

La qualità dell'acciaio utilizzato nella costruzione delle attrezzature per le cucine professionali è AISI 304 e AISI 316 (per vasche di cuocipasta, pentole ed elementi particolarmente sensibili).Tuttavia è errato pensare che l'acciaio inossidabile non sia soggetto a corrosione.Esso è definito tale perché resiste alla corrosione grazie ad una sottile pellicola di ossido che si forma sulla sua superficie, tale pellicola diventa la naturale barriera di protezione ai normali agenti atmosferici.Qualunque causa impedisca la formazione e la permanenza della pellicola sulla superficie dell'acciaio lo espone alla corrosione.

Cosa può succedere

L'acciaio inossidabile può subire anche gravi danni se non viene mantenuto e pulito correttamente.Il modificarsi delle condizioni chimiche e fisiche dell'ambiente in cui si trova può dar luogo a ruggine,chiazze di ossidazione e depositi di calcare che possono verificarsi sulle superfici di acciaio inox .La qui resistenza e durata è strettamente legata all'uso di prodotti e materiali di pulizia idonei a preservare le caratteristiche originali.

Principali cause fonti di problemi

Alcune sostanze o situazioni riportate di seguito e non necessariamente di carattere straordinario possono causare gli inconvenienti riportati al paragrafo precedente:

- Residui ferrosi, lasciati su delle superfici umide, derivati dall'utilizzo di pagliette e raschietti vari per la rimozione di sporco.
- Polveri ferrose portate in circolo dagli impianti di trattamento aria e che si depositano sulle superfici in acciaio inox.
- Il calcare che si deposita dove ci sono residui di acqua non asciugati, oppure nelle vasche dove viene utilizzata acqua (lavastoviglie, cuocipasta,pentole,ecc.) riducendo lo scambio termico indebolendo l'acciaio.
- Detergenti a base di cloro tipo candeggina, acido cloridrico (muriatico), ecc. usati direttamente o il solo contatto con i vapori emanati se prodotti

ROMAGNOLI
CUCINE PER LA RISTORAZIONE
progettazione - vendita - assistenza

Via Gordigiani, 18/19 50127 Firenze Italy
tel. +39 055360077 - Fax +39 055 350968
www.romagnolicucine.it
info@romagnolicucine.it

contenenti queste sostanze vengono utilizzati per la pulizia di piastrelle e pavimenti e non sono poi ben risciacquati.
- Detergenti a base di ammoniaca usati direttamente o il solo contatto con i vapori emanati se prodotti contenenti questa sostanza vengono utilizzati per la pulizia di piastrelle e pavimenti e non sono poi ben risciacquati.
- Sale non disciolto o residuo di liquidi evaporati.
- Messa in funzione delle macchine senza un quantitativo minimo di prodotto sottopone il metallo ad uno stress termico.

Indicazioni generali per la pulizia e la manutenzione della apparecchiature

È consigliabile far ispezionare le apparecchiature da personale autorizzato almeno una volta ogni 12 mesi.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, svuotare la macchina, spengerla e staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, utilizzare guanti di protezione e adeguati detergenti.

Pulizia giornaliera indicazioni generali per tutte le apparecchiature

• Lavare le superfici in acciaio inox con acqua tiepida saponata evitando l'uso di prodotti detergenti contenenti sostanze abrasive, paglietta, spazzole o raschietti d'acciaio, strofinare nel senso della satinatura, quindi risciacquare con un panno bagnato ed asciugare con cura.
• Pulire il pannello comandi con un panno morbido inumidito con acqua e, se necessario, detersivi neutri.
• Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
• Evitare che soluzioni contenenti sale essicchino o rimangano stagnanti sulle superfici in acciaio inox.
• Non lasciare appoggiare sulle superfici inox strofinacci o spugne imbevute di detergenti a base di cloro o ammoniaca.
• Non usare utensili contenenti ferro (pagliette,spatole,ecc.)

ROMAGNOLI
CUCINE PER LA RISTORAZIONE
progettazione - vendita - assistenza

Via Gordigiani, 18/19 50127 Firenze Italy
tel. +39 055360077 - Fax +39 055 350968
www.romagnolicucine.it
info@romagnolicucine.it

Apparecchiature per il lavaggio delle stoviglie indicazioni generali di utilizzo e piccola manutenzione

• All'avviamento effettuare un ciclo di lavaggio a vuoto per pulire la vasca e tutte le condutture
• Evitare il lavaggio di stoviglie decorate
• Evitare il contatto dell'argenteria con gli altri metalli
• Evitare l'essicazione dei residui sulle stoviglie prima del lavaggio
• Esportare dalle stoviglie i residui solidi più consistenti onde evitare l'intasamento dei filtri
• Pretrattare le stoviglie con doccia di acqua fredda o tiepida senza uso di detergente

Al temine del servizio

• Spengere la macchina e far raffreddare la macchina
• Svuotare completamente la vasca
• Rimuovere e pulire con cura i filtri e i bracci di lavaggio
• Lavare la vasca
• Lasciare la porta semiaperta o la cappotta sollevata per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di odori sgradevoli

Per periodi di inattività

• Chiudere il rubinetto dell’acqua
• Svuotare completamente il boiler
• Svuotare completamente i tubicini di detergente e brillantante togliendo le sonde dalle taniche
• dopo aver pulito tutte le superfici stendere un velo protettivo di olio per acciaio inox

Apparecchiature per la cottura indicazioni generali di utilizzo e piccola manutenzione

• All'avviamento delle macchine, in particolare quelle con elementi riscaldanti elettrici, è opportuno mantenerle al minimo per circa 45 minuti per evitare la rottura degli elementi riscaldanti a causa dell’evaporazione troppo veloce dell’eventuale umidità accumulata

ROMAGNOLI
CUCINE PER LA RISTORAZIONE
progettazione - vendita - assistenza

Via Gordigiani, 18/19 50127 Firenze Italy
tel. +39 055360077 - Fax +39 055 350968
www.romagnolicucine.it
info@romagnolicucine.it

• Non usare sale grosso in acqua fredda, sciogliere il sale a parte e poi aggiungerlo, oppure prima scaldare l'acqua.

Al temine del servizio

• Spengere le macchine
• Chiudere il rubinetto generale del gas
• Far raffreddare le apparecchiature
• Svuotare completamente le vasche
• Pulire e oliare le piastre di cottura
• Pulire con detergente neutro le guarnizioni porta dei forni
• Esaminare ed eventualmente pulire i cammini nelle apparecchiature a gas
• Lasciare la porta semiaperta dei forni per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di odori sgradevoli

Per periodi di inattività

• Chiudere il rubinetto dell'acqua
• Dopo aver pulito tutte le superfici stendere un velo protettivo di olio per acciaio inox

Apparecchiature per la refrigerazione indicazioni generali di utilizzo e piccola manutenzione

• Posizionare gli alimenti in modo da non impedire la circolazione dell'aria
• Verificare che la porta sia chiusa nel modo corretto

Al temine del servizio

• Verificare che la macchina mantenga la temperatura impostata
• Verificare ed eventualmente pulire il condensatore con getto aria compressa
• Pulire con detergente neutro le guarnizioni porta senza utilizzo di utensili metallici

Per periodi di inattività

ROMAGNOLI
CUCINE PER LA RISTORAZIONE
progettazione - vendita - assistenza

Via Gordigiani, 18/19 50127 Firenze Italy
tel. +39 055360077 - Fax +39 055 350968
www.romagnolicucine.it
info@romagnolicucine.it

• Spengere i frigoriferi
• Dopo aver pulito tutte le superfici stendere un velo protettivo di olio per acciaio inox
• Lasciare la porta semiaperta per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di odori sgradevoli