Guía de compra de lavavajillas

INNOVATIVE FOODSERVICE GROUP

Get Ahead of the Day™

*Gracias por descargar la Guía de compra de lavavajillas. En **Innovative Foodservice Group** estamos comprometidos a informar y educar a nuestros clientes para que se sientan seguros de sus compras.*

En la hostelería, todo lo que puede salir mal, saldrá mal. Compra un lavavajillas de calidad para tu restaurante y evita que la Ley de Murphy controle tu cocina. En esta guía, encontrará información que detalla las diferencias entre los tipos de lavavajillas comerciales disponibles en la actualidad y lo que debe buscar al determinar qué producto es el más adecuado para su negocio.

Las ventajas de un lavavajillas

A menos que sirva sus comidas en platos de papel, su restaurante necesitará un lavavajillas. Un lavavajillas limpia de manera más eficiente, en menos tiempo, con menos esfuerzo, menos mano de obra, menos agua y menos riesgos potenciales que un fregadero. Los fregaderos funcionan bien como electrodomésticos para todo uso, pero la constante batería de platos sucios que se produce en una cocina ocupada ejerce una gran presión sobre el fregadero y el restaurante corre el riesgo de tener platos que no están completamente limpios y desinfectados.

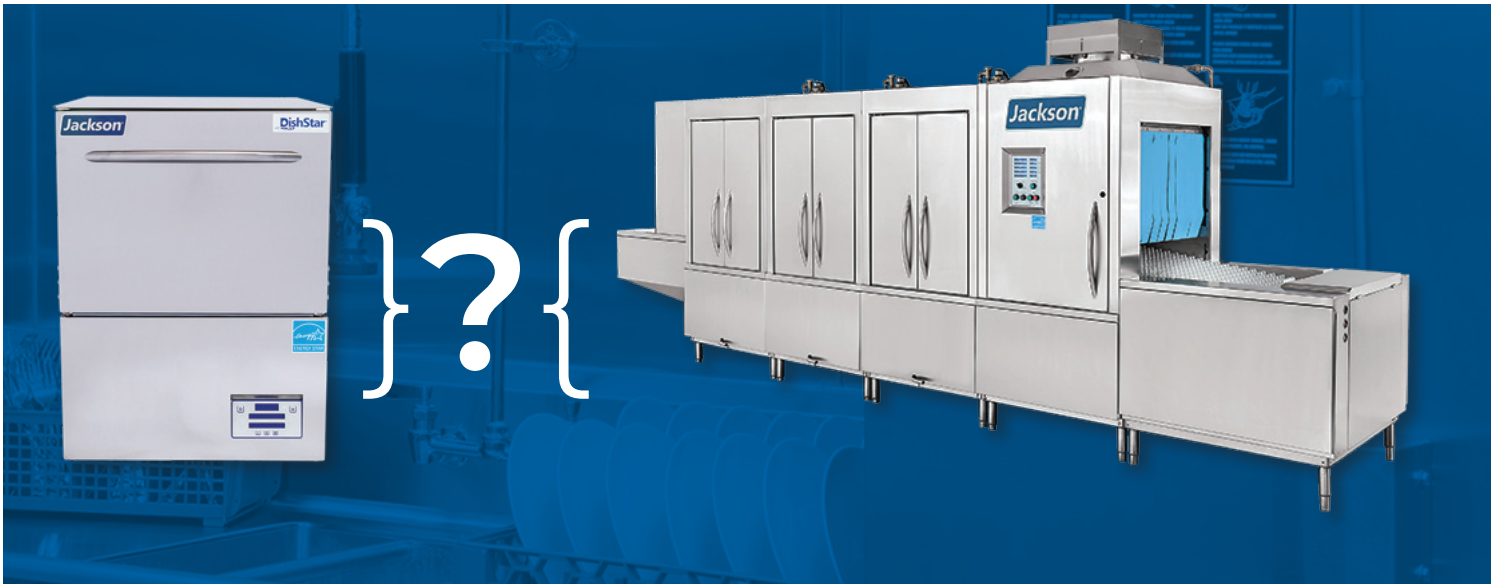
Como cualquier otra cosa en este mundo, los lavavajillas vienen en una variedad de tamaños, formas y especialidades. La compatibilidad de estos electrodomésticos con su cocina agilizará su proceso de limpieza o lo saboteará. A continuación, enumeramos sugerencias sobre qué buscar al seleccionar su lavavajillas ideal.

Tamaño

En el ámbito de los lavavajillas comerciales, la rejilla es la principal unidad de medida. Los platos y utensilios de cocina sucios se cargan en rejillas que luego se cargan en los lavavajillas. La estructura de una estantería, su esqueleto, variará en forma. Algunos cuentan con compartimentos que acomodan filas de vasos, tazas o tazas de sopa; algunos cuentan con clavijas que se adaptan mejor a ollas, sartenes y platos; algunas son completamente huecas, ideales para utensilios de cocina y cubiertos. A pesar de la canasta única de cada estante, sus carcasas exteriores vienen en un único tamaño estándar de 20” x 20” que se adapta a casi todos los lavavajillas. También se encuentran disponibles estantes de tamaño medio y estantes verticales para cubiertos que son más pequeños que los estantes estándar de tamaño completo de 20” x 20”.

Se producen 35 parrillas de platos por cada 100 comidas.

Para determinar el tamaño de su lavavajillas, calcule cuántas rejillas debe procesar su lavavajillas durante las horas pico de su restaurante. Los sitios web de equipos para restaurantes anuncian la cantidad de rejillas por hora que un lavavajillas puede limpiar; para determinar sus necesidades, NO se limite a promediar la carga total de platos de un día entero. Su restaurante exige una lavadora que pueda soportar la tensión durante las horas más ocupadas de sus días más ocupados. Teniendo esto en cuenta, un restaurante suele producir 35 estantes de platos por cada 100 comidas. Si está seguro de tener en cuenta sus necesidades en las horas pico y el crecimiento potencial de su negocio, puede tomar esa estimación final y aumentarla un poco más, entonces su lavavajillas le servirá bien. Confíe en nosotros: una lavadora que sea incluso un poco pequeña será la pesadilla de su cocina.



Tipo de lavadora

Ahora que ha calculado la carga de su cesta, puede elegir qué tipo de lavadora dará mejor servicio a todos sus platos sucios. Al revisar estas opciones, tenga en cuenta el diseño de su restaurante. Si contiene una barra, considere optar por una combinación de dos arandelas más pequeñas en lugar de una sola unidad grande. Esta podría ser una estrategia más práctica y económica a corto y largo plazo.

TIPO DE PUERTA

Un pozo para platos consta de varias estaciones: una estación para tirar los trozos de comida sobrante, una estación para enjuagar las migajas restantes, una estación que consta de la propia lavadora y una estación donde los platos se secan y esperan a ser guardados. Los lavavajillas de puerta funcionan bien en cocinas que utilizan esta configuración común de foso para platos. Deslizas la rejilla en su cámara de lavado, las puertas se cierran, la máquina lava, las puertas se abren y deslizas la rejilla hacia afuera por el otro lado. Estas unidades económicas pueden lavar hasta 80 rejillas por hora, perfectas para restaurantes de pequeña escala.

TRANSPORTADOR

Para restaurantes más grandes, cafeterías más pequeñas, instalaciones para banquetes más pequeñas, universidades más pequeñas o restaurantes con altas tasas de rotación, un lavavajillas de tipo transportador es compatible con el diseño de foso para platos antes mencionado mientras limpia a mayor capacidad. Después del prelavado, las rejillas se enganchan a una cadena transportadora que las arrastra lentamente a través de la cámara de lavado. El tamaño, la velocidad y el precio de estas unidades variarán. Las unidades de gama baja pueden reunir doscientos bastidores limpios por hora. Las unidades mayores, hasta cuatrocientas.

VUELO

Más grandes que los lavavajillas de cinta transportadora más grandes, las máquinas de paletas se encargan de las cargas voluminosas producidas por hospitales, cafeterías y salones de banquetes, instituciones donde cientos de invitados se sientan, luego comen y luego se van simultáneamente. Los platos sucios se cargan directamente en la cinta transportadora que luego los lleva a través de las cámaras de prelavado, lavado y secado. Estas unidades cuestan más que cualquier otro modelo, pero si su negocio requiere una máquina de servicio pesado que pueda soportar cargas extremas, esta es su mejor opción. Los lavaderos de avión pueden lavar hasta 8.000 platos por hora.

BAJO EL MOSTRADOR

Al igual que el lavavajillas de su propia casa, una lavadora bajo encimera solo puede contener una rejilla a la vez. Capaces de lavar no más de treinta y cinco estantes por hora, estos modelos livianos funcionan mejor como aparatos complementarios que ayudan a la lavadora principal de tipo puerta o transportador de un restaurante. Puede evitar que sus camareros corran de un lado a otro entre la barra y la cocina instalando un lavavajillas debajo del mostrador cerca de los grifos de cerveza.

LAVAVASOS

Diseñado exclusivamente para copas y cristalería (sin vajillas ni cubiertos), un lavavasos intercambia versatilidad por eficiencia. Aunque pequeñas, estas máquinas pueden lavar dos mil vasos por hora. Si en la encimera de tu barra nunca hay porcelana ni cubiertos, considera uno de estos modelos para mantener tus vasos y tazas constantemente impecables.

Temperatura

La temperatura de lavado, el último aspecto que distingue al lavavajillas del lavavajillas, controla qué tan bien se limpian los platos. Las unidades de alta temperatura incluyen un calentador de refuerzo incorporado que calienta el agua de enjuague antes de que comience el ciclo. Las unidades de baja temperatura bañan los platos con productos químicos desinfectantes y los enjuagan con agua sin calentar. Cada método tiene sus ventajas y sus inconvenientes.

ALTA TEMPERATURA

Para quitar la grasa del tocino de una sartén, debes remojar la sartén en agua tibia, no fría. De manera análoga, las unidades de alta temperatura eliminan la grasa de los utensilios de cocina sucios de forma más rápida y fiable que sus homólogos de baja temperatura. Esto permite ciclos de lavado más cortos y evita la necesidad de reponer limpiadores químicos. Sin embargo, las máquinas de alta temperatura son más caras que las unidades de desinfección química. Al investigar una máquina de alta temperatura, verifique si incluye un calentador de refuerzo, un calentador de agua en miniatura que se conecta a la línea de agua. Si no es así, debe comprar e instalar uno usted mismo.

BAJA TEMPERATURE

El ciclo de lavado a baja temperatura moja, desinfecta y enjuaga los platos. Los detergentes y abrillantadores utilizados en este proceso erradican todas las bacterias y eliminan la gran mayoría de la grasa. Al no estar obligadas a calentar el agua, las unidades de baja temperatura requieren menos energía que las opciones de alta temperatura. Si el precio es su principal preocupación, este tipo de máquina es la elección correcta.

¿Aún necesitas ayuda?

Innovative Foodservice Group cuenta con personal experto, totalmente capacitado en lavavajillas, que puede encontrar el producto adecuado que se ajuste a sus necesidades.

Cualquier cosa, desde restaurantes comerciales hasta uso doméstico: llámenos en cualquier momento de lunes a viernes, de 8 am a 5 pm.

INNOVATIVE FOODSERVICE GROUP

Get Ahead of the Day™

(866) 200-6056