Guía de compra de fregaderos

INNOVATIVE FOODSERVICE GROUP

Get Ahead of the Day™

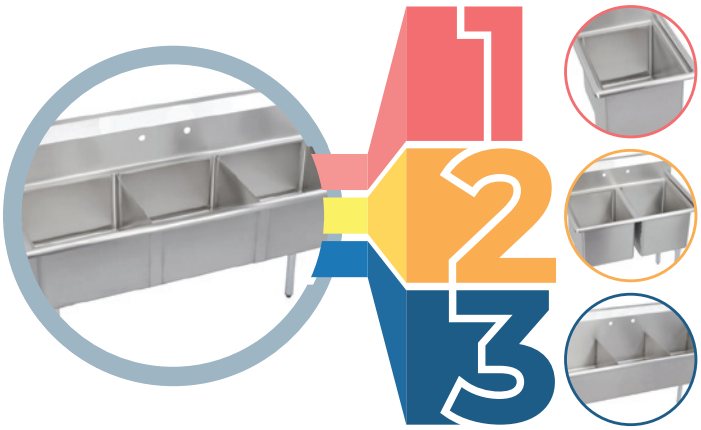
*TGracias por descargar la Guía del comprador de fregaderos comerciales. En **Innovative Foodservice Group** nos comprometemos a informar y educar a nuestros clientes para que puedan tener confianza en sus compras.*

En esta guía encontrará explicaciones detalladas de los diferentes tipos de fregaderos comerciales disponibles y cómo decidir cuál es mejor para usted. La guía está diseñada para brindarle escenarios de diferentes usos industriales de los fregaderos para restaurantes y cómo su presupuesto, clientela, ubicación y entorno afectarán la productividad de su fregadero.

Fregadero De Compartimentos

El fregadero compartimentado es uno de los equipos más importantes en un restaurante. Además de la preparación de alimentos y el lavado de manos, muchos estándares de seguridad alimentaria y sanitaria exigen que los establecimientos comerciales de servicios de alimentos tengan un fregadero con compartimentos para el lavado manual de la vajilla. Debido a que JES reconoce la importancia del fregadero con compartimientos, hemos compilado una lista de los diferentes estilos para ayudarlo a determinar cuál se adapta mejor a sus necesidades.

FREGADERO DE COMPARTIMENTOS



FREGADERO DE COMPARTIMENTO DE TAMAÑO COMPLETO

Aunque suele ser el tipo de fregadero de compartimentos más caro, esta unidad también es el estándar en la mayoría de los establecimientos comerciales. Estos fregaderos son lo suficientemente grandes como para enjuagar productos frescos para prepararlos, llenar ollas grandes e incluso se usan detrás de las rejas para enjuagar, lavar y desinfectar manualmente vasos y artículos pequeños. Estas unidades están equipadas con tablas de drenaje que, en muchos casos, exigen las normas sanitarias o pueden acomodarlas fácilmente.

FREGADERO DE ESQUINA

Estas unidades son ideales para cocinas con espacio limitado. Como sugiere su nombre, estos fregaderos tienen una forma que les permite caber cómodamente en un rincón o incluso entre otros equipos. Los fregaderos de esquina no tienen tablas de drenaje y, si se colocan contra otras superficies, no pueden acomodar una tabla de drenaje adjunta.

FREGADERO EMPOTRADO

El más barato y fácil de instalar de todos los fregaderos comerciales, simplemente colóquelo en cualquier encimera. Estos fregaderos están disponibles con o sin borde automático, lo que requerirá la compra de un borde separado para fijarlo en su lugar y evitar que la comida y la suciedad se acumulen debajo del borde.

Lavabos De Mano

Sencillo pero eficaz, el lavabo es una necesidad en todo restaurante. Estas unidades suelen montarse en la pared y vienen en muchas variedades diferentes que tienen salpicaderos, protectores contra salpicaduras laterales y con o sin grifos.

Drenajes

Estas extensiones para el fregadero mantienen secas las encimeras y, al mismo tiempo, brindan un lugar para guardar los platos recién lavados. Esto ayuda a prevenir el crecimiento de moho y bacterias cerca del fregadero y permite que el agua se limpie fácilmente. Muchos fregaderos de compartimentos vienen con escurridores en uno o ambos lados. Los códigos de salud dictan los requisitos de escurridores para entornos comerciales, así que consulte con su departamento de salud local para saber qué tamaño y cuántos necesita.

Los códigos de salud dictan los requisitos de los escurridores para entornos comerciales, ¡así que consulte con su departamento de salud local!

Cómo lavar, enjuagar y desinfectar en un fregadero de compartimiento

La mayoría de los restaurantes deben tener un fregadero comercial que consta de tres o más compartimentos para limpiar y desinfectar manualmente los utensilios y equipos. Pero el lavado a mano de artículos pequeños está sujeto a normas de salud y seguridad, como todo lo demás en la industria de servicios alimentarios. A continuación se ofrece una breve descripción general de cómo lavar, enjuagar y desinfectar adecuadamente en su fregadero de tres compartimentos:

1. Primero asegúrese de enjuagar, raspar o remojar todos los artículos para eliminar los restos comida o residuos.

2. Lave los artículos en el primer compartimento del fregadero que debe estar lleno. Con una mezcla de agua caliente que tenga al menos 110 grados F (43 grados C) y una solución el agua se ensucia o la espuma de jabón desaparece.

3. Luego enjuague los artículos en el segundo compartimento con agua tibia ya sea sostener los artículos debajo del grifo abierto o llenar el fregadero y sumergirlos los artículos dentro y fuera del agua. Si moja artículos, asegúrese de cambiarlos enjuague con agua regularmente.

4. Luego desinfecte todos los artículos sumergiéndolos en el tercer compartimento que debe llenarse con agua caliente y/o una solución sanitaria. Siga el requisitos de tiempo y temperatura de la solución que está utilizando y Pruebe la concentración de la mezcla con un kit de prueba.

5. Finalmente, coloque todos los artículos desinfectados sobre una superficie limpia para que se sequen al aire. Mayoría Los estándares requieren que tenga una tabla de drenaje en al menos un lado de su fregadero para este propósito.

Recuerde también limpiar y desinfectar su fregadero antes de usarlo para limpiar y desinfectar sus utensilios y equipos.

Accesorios para fregadero

Los fregaderos comerciales tienen muchos accesorios disponibles y, aunque algunos son opcionales, muchos son obligatorios. La mayoría de los fregaderos comerciales no incluyen grifo, desagüe y, a veces, ni siquiera escurridor. Otras compras adicionales a considerar son kits de reparación de grifos, trampas P y válvulas de desagüe.

ACCESORIOS PARA FREGADERO GRIFOS, DRENAJES, ESCURRIDORES COMPLEMENTARIOS

GRIFOS

Dependiendo del tamaño de su fregadero comercial y de cómo esté hecho, querrá averiguar qué tipo de grifo necesita antes de comprar uno.

Los grifos de montaje en pared y en plataforma se pueden colocar sobre o encima del lavabo, dependiendo de dónde estén ubicados los orificios en el fregadero para acomodarlos y, por lo general, son más adecuados para lavabos de mano y de un solo compartimento.

Los grifos de preenjuague tienen una manguera larga con un pico adjunto y una manija en el extremo que cuelga sobre la tinta, lo que le brinda al usuario libertad de movimiento y fácil movilidad, y el pico generalmente tiene una fuerza más fuerte. Este grifo es perfecto para fregaderos que se utilizan para enjuagar platos y eliminar partículas grandes de comida antes de colocarlos en el lavavajillas.

Los grifos de la gama china son modelos giratorios con un cuello largo que se extiende de un lado a otro para cubrir un fregadero ancho. Este tipo de grifo generalmente se requiere para un fregadero de múltiples compartimentos. Asegúrese de comparar las medidas del grifo y del fregadero para asegurarse de que no se extienda demasiado.

DRENAJES

El tamaño de su drenaje deberá coincidir con el orificio de drenaje de su fregadero. Algunos desagües vienen con recipientes para migas que evitan que las partículas de comida obstruyan la tubería. Para ello, puedes comprar un colador si tu desagüe no incluye un recipiente para migas.

DRENAJES ADICIONALES

Se pueden comprar escurridores acoplables separados para fregaderos con compartimentos de esquina cuadrada que aún no tienen uno. A veces, esta puede ser una solución más económica para cumplir con los códigos de salud si no puede permitirse el lujo de comprar un fregadero de compartimento nuevo que tenga escurridor.

¿Necesita más ayuda para elegir el fregadero adecuado para su operación? **Innovative Foodservice Group** ha trabajado con innumerables instalaciones comerciales y de servicios de alimentos para elegir el fregadero adecuado para ellos.

Llámanos al: 800-226-9645 O visite nuestro sitio web; **the-ifg.com**

INNOVATIVE FOODSERVICE GROUP

Get Ahead of the Day™

(866) 200-6056