

Lavage hygiénique des verres

#Hygièneetbrillance

Lavage des verres : l'hygiène aux résultats éclatants



Des verres propres et brillants constituent l'image des établissements gastronomiques. Par ailleurs, l'hygiène impeccable des verres est tout aussi importante que la qualité et la fraîcheur des aliments utilisés. Pour éviter la transmission de germes, un traitement correct est essentiel. Ici, un processus de traitement sur lequel on peut compter est nécessaire.

Un lavage des verres à la fois hygiénique et économique est le résultat d'une interaction complexe entre plusieurs facteurs, appelée "cercle de Sinner". Il décrit l'influence de la chimie, de la température, du temps d'action et de l'action mécanique. Ces quatre facteurs sont nécessaires à l'obtention de résultats convaincants lors du lavage.

Pour obtenir un résultat toujours aussi bon, il convient d'augmenter un facteur lorsque l'on en réduit un autre. Le lavage à la main nécessite du temps et une utilisation plus importante d'eau et de détergents. Pour un traitement hygiénique et économique des verres, l'utilisation d'un lave-vaisselle professionnel présente plus d'avantages.

POUR UNE RÉDUCTION DES BRIS DE VERRE ET UNE PLUS GRANDE DURABILITÉ

Lorsque l'on travaille avec un lave-vaisselle professionnel, le chargement correct, le programme de lavage approprié et le choix des produits chimiques sont particulièrement importants pour obtenir un résultat de lavage optimal. De même, la qualité du verre détermine la fragilité du matériau aux dommages. Il est donc prudent de veiller à la qualité des verres dès l'achat.

Les lave-vaisselle professionnels disposent de programmes spéciaux conçus pour répondre aux exigences particulières de l'environnement professionnel. Cela inclut le lavage des verres. Dans ce cas, on travaille avec une pression d'eau réduite et des températures de lavage plus basses, pour un nettoyage doux, préservant le plus possible les matériaux et les verres. Une large gamme de paniers et de compléments de lavage offre des solutions optimales pour le positionnement sûr des verres les plus divers et contribue ainsi à réduire les bris de verre.



Le dosage correcte des produits chimiques et l'utilisation d'une qualité de l'eau appropriée se font entièrement de manière automatique. De cette façon, outre les dommages et les résidus sur les verres, on évite également un surdosage de détergent et de produit de rinçage. Différentes solutions internes et externes sont disponibles pour le traitement de l'eau. Cela permet également un lavage économique et garantit que les verres sont hygiéniquement impeccables à chaque rinçage, tout en étant traités en douceur leur assurer une plus grande durée de vie.

VOICI POURQUOI LE LAVAGE CORRECT DES VERRES EST SI IMPORTANT

Partout où des verres sont utilisés par plusieurs personnes, il existe un risque de transmission de micro-organismes indésirables. Les agents pathogènes s'en donnent à cœur joie si le nettoyage n'est pas effectué de manière hygiénique. À cela s'ajoute le fait que les verres doivent être manipulés et conservés correctement afin d'éviter toute altération de l'odeur et du goût.

MESURES EXTERNES AU LAVE-VAISSELLE

Même en dehors du lave-vaisselle, il convient de respecter certaines règles lors de la manipulation des verres.

Une erreur fréquente : empilement des verres les uns dans les autres lors du rangement, afin de pouvoir ranger une plus grande quantité sur une petite surface. Cela peut entraîner des rayures sur la surface du verre et provoquer des odeurs désagréables dues à l'absence d'aération – en particulier si l'humidité résiduelle provenant du processus de lavage est encore présente dans les verres.

Lors du lavage manuel des verres, il existe un risque d'endommagement et donc de blessure, en particulier pour les verres à parois fines. C'est également pour cette raison que le rinçage devrait être effectué le moins possible à la main.

CONCLUSION

La manière la plus douce, la plus hygiénique et la plus économique de laver et de sécher les verres est le traitement en machine dans un lave-vaisselle professionnel. Avec le bon système, vous pouvez être sûr que vos verres sont entre de bonnes mains.

Avec ses lave-vaisselle professionnels et ses produits chimiques "ProCare Shine", Miele propose un système parfaitement adapté pour obtenir les meilleurs résultats de lavage possibles. Combinés à ProCare Shine, les lave-vaisselle Miele, ont reçu le label hygiène contre les virus, récompensant ainsi leur performance en matière d'hygiène.

Vous économisez ainsi non seulement de l'argent, mais pourrez aussi en mettre plein la vue à vos invités.

Ces livres blancs pourraient également vous intéresser :

[#Propretéethygiène](#)