

## Υγιεινό πλύσιμο ποτηριών

#HygieneAndShine

### Πλύσιμο ποτηριών: Υγιεινή καθαριότητα με αστραφτερά αποτελέσματα



Τα καθαρά και αστραφτερά ποτήρια είναι η καλύτερη διαφήμιση για εστιατόρια και ξενοδοχεία. Επιπλέον, τα καθαρά ποτήρια που τηρούν αυστηρούς κανόνες υγιεινής είναι εξίσου σημαντικά με την ποιότητα και την φρεσκάδα των τροφίμων που επιλέγονται για το μενού. Η σωστή προσέγγιση στο πλύσιμο έχει καθοριστική σημασία για την πρόληψη της διάδοσης μικροβίων. Συνεπώς, είναι απαραίτητη η επιλογή μίας αξιόπιστης μεθόδου πλυσίματος.

Το υγιεινό και ταυτόχρονα οικονομικό πλύσιμο των ποτηριών είναι αποτέλεσμα της σύνθετης αλληλεπίδρασης διαφόρων παραγόντων που συνθέτουν τον αποκαλούμενο «κύκλο του Σίνερ».

Αυτός ο κύκλος περιγράφει την επίδραση της χημείας, της θερμοκρασίας, του χρόνου και της μηχανικής δράσης. Οι τέσσερις αυτοί παράγοντες είναι απαραίτητοι για την επίτευξη των επιθυμητών αποτελεσμάτων. Για τη διασφάλιση σταθερά καλών επιδόσεων, η μείωση ενός από τους παράγοντες αυτούς πρέπει να αντισταθμίζεται με αύξηση σε κάποιους άλλους. Το πλύσιμο των πιάτων στον νεροχύτη απαιτεί πολύ χρόνο και προϋποθέτει μεγάλες ποσότητες νερού και απορρυπαντικού. Συνεπώς, για το υγιεινό και οικονομικό πλύσιμο των γυάλινων σκευών συνιστάται η χρήση επαγγελματικού πλυντηρίου πιάτων.

#### ΛΙΓΟΤΕΡΕΣ ΘΡΑΥΞΕΙΣ ΓΥΑΛΙΚΩΝ ΚΑΙ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΑΝΤΟΧΗ

Κατά τη χρήση ενός επαγγελματικού πλυντηρίου πιάτων, η σωστή φόρτωση, το κατάλληλο πρόγραμμα και η επιλογή χημικών μέσων καθαρισμού έχουν καθοριστική σημασία για την επίτευξη βέλτιστων αποτελεσμάτων. Ομοίως, η ποιότητα των γυάλινων σκευών καθορίζει πόσο ευαίσθητο είναι το υλικό σε ζημιές. Συνεπώς, είναι σημαντικό να λαμβάνεται υπόψη η ποιότητα των ποτηριών κατά την αγορά τους.

Τα επαγγελματικά πλυντήρια πιάτων διαθέτουν ειδικά προγράμματα που είναι προσαρμοσμένα στις ιδιαίτερες απαιτήσεις ενός επαγγελματικού χώρου. Το ίδιο ισχύει για το πλύσιμο των γυάλινων σκευών. Στην περίπτωση



αυτή εφαρμόζεται μειωμένη πίεση νερού και χαμηλότερες θερμοκρασίες πλύσης για απαλό πλύσιμο και παράταση του κύκλου ζωής των ποτηριών. Μια μεγάλη γκάμα κανίστρων και ενθέτων προσφέρει βέλτιστες λύσεις που επιτρέπουν την ασφαλή τοποθέτηση των ποτηριών ώστε να μειώνονται τα ατυχήματα θραύσης.

## ΓΙΑΤΙ ΤΟ ΣΩΣΤΟ ΠΛΥΣΙΜΟ ΤΩΝ ΠΟΤΗΡΙΩΝ ΕΙΝΑΙ ΤΟΣΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Σε χώρους όπου τα ποτήρια χρησιμοποιούνται από πολλά άτομα, υπάρχει πάντα ο κίνδυνος μετάδοσης μικροοργανισμών. Τα παθογόνα πολλαπλασιάζονται εύκολα αν τα γυάλινα σκεύη δεν έχουν καθαριστεί υγιεινά. Επιπλέον, απαιτείται κατάλληλος χειρισμός και αποθήκευση των ποτηριών ώστε να αποφεύγεται τυχόν δυσάρεστη αίσθηση οσμής ή γεύσης.

## ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΜΕΤΡΑ ΕΚΤΟΣ ΤΟΥ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ ΠΙΑΤΩΝ

Πρέπει να τηρούνται ορισμένοι κανόνες κατά τον χειρισμό των γυάλινων σκευών εκτός του πλυντηρίου πιάτων.

Ένα συχνό σφάλμα: Τα ποτήρια στοιβάζονται συχνά για να εξοικονομείται χώρος. Αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα γρατζουνιές στις επιφάνειες των ποτηριών και δυσάρεστες οσμές λόγω της αδυναμίας κυκλοφορίας του αέρα – ιδίως όταν υπάρχει ακόμη υπολειπόμενη υγρασία στο εσωτερικό των ποτηριών από τον τελευταίο κύκλο πλύσης.

Όταν πλένετε τα ποτήρια στον νεροχύτη, υπάρχει κίνδυνος ζημιών και παρεπόμενων τραυματισμών, ιδίως με πολύ λεπτά ποτήρια. Για τον λόγο αυτόν και μόνο, τα ποτήρια θα πρέπει να πλένονται στο χέρι μόνο όταν δεν υπάρχει εναλλακτική.

## ΣΥΝΟΨΗ

Η καλύτερη λύση για απαλό, υγιεινό και οικονομικό πλύσιμο και στέγνωμα των ποτηριών είναι το επαγγελματικό πλυντήριο πιάτων. Επιλέγοντας το σωστό σύστημα μπορείτε να είστε σίγουροι ότι τα ποτήρια σας βρίσκονται στα καλύτερα χέρια.

Τα επαγγελματικά πλυντήρια πιάτων σε συνδυασμό με ποιοτικά χημικά μέσα καθαρισμού προσφέρουν ένα σύστημα απόλυτα προσαρμοσμένο στις ανάγκες σας για κορυφαία αποτελέσματα καθαρισμού. Τα πλυντήρια πιάτων Miele διακρίθηκαν με την πιστοποίηση Virus Seal για τα αποτελέσματα υψηλής υγιεινής που επιτυγχάνουν.

Έτσι, όχι μόνο εξοικονομείτε χρήματα αλλά εντυπωσιάζετε και τους πελάτες σας.