

## Hijyenik yıkama çözümleri

#pırlıpırlıbulaşıklar

### Pırlı pırlı sonuçlarla hijyenik temizlik



Temiz ve parlak cam eşyalar catering işletmelerinin ayırt edici özelliğidir. Ayrıca, hijyenik açıdan temiz bardaklar, kullanılan gıdanın kalitesi ve tazeliği kadar önemlidir. Mikropların bulaşmasını önlemek için doğru temizlik şarttır. Bu da güvenebileceğiniz bir yeniden işleme süreci gerektirir.

Hijyenik ve ekonomik cam yıkama, "Sinner çemberi" olarak bilinen çeşitli faktörlerin karmaşık etkileşiminin bir sonucudur. Bu, kimya, sıcaklık, zaman ve mekaniğin etkisini tanımlar. Bu dört faktör, ikna edici bir durulama sonucu için gereklidir.

Her zaman aynı iyi sonucu elde etmek için, bir faktör azaltıldığında başka bir faktör artırılmalıdır. Elde yıkama zaman alır ve daha fazla su ve temizlik maddesi gerektirir. Bu nedenle, bardakların hijyenik ve ekonomik bir şekilde yeniden işlenmesi için ticari bir bulaşık makinesinin kullanılması avantajlıdır.

### DAHA AZ CAM KIRILMASI VE DAHA FAZLA DAYANIKLILIK İÇİN

Endüstriyel bir bulaşık makinesiyle çalışırken, optimum temizlik sonuçları elde etmek için doğru yük, doğru yıkama programı ve proses kimyasallarının seçimi özellikle önemlidir. Camın kalitesi, malzemenin hasara karşı ne kadar hassas olduğunu da belirler. Bu nedenle cam eşya satın alırken kaliteye dikkat etmek gerekir.

Endüstriyel bulaşık makineleri, ticari ortamın özel gereksinimlerini karşılamak üzere tasarlanmış özel programlara sahiptir. Bu durum cam yıkama için geçerlidir. Burada, bardakların mümkün olduğunca nazik bir şekilde temizlenmesini ve uzun bir raf ömrüne sahip olmasını sağlamak için düşük su basıncı ve daha düşük yıkama sıcaklıkları kullanılır. Çok çeşitli yıkama sepetleri ve ekler, çok çeşitli bardakların güvenli bir şekilde yerleştirilmesi için optimum çözümler sunar ve böylece cam kırılmalarının azalmasına katkıda bulunur.



Proses kimyasallarının doğru dozajı ve doğru su kalitesinin kullanımı tamamen otomatiktir. Bu sayede cam eşyalarda hasar ve kalıntıların yanı sıra aşırı dozda deterjan ve parlaticı kullanımı da önlenir. Su arıtma için çeşitli dahili ve harici çözümler mevcuttur. Bu aynı zamanda ekonomik bulaşık yıkama sağlar ve bardakların uzun ömürlü olması için her yıkama döngüsünde bardakların hijyenik olarak temizlenmesini ve nazikçe işlenmesini sağlar.

## DOĞRU BİR YIKAMA NEDEN BU KADAR ÖNEMLİ?

Cam eşyaların birden fazla kişi tarafından kullanıldığı her yerde, istenmeyen mikroorganizmaların taşınma riski vardır. Temizlik hijyenik bir şekilde yapılmazsa patojenler kolaylıkla bulaşabilir. Dahası, koku ve tat bozulmasını önlemek için bardaklar doğru şekilde kullanılmalı ve saklanmalıdır.

## BULAŞIK MAKINESİNİN DIŞINDAKİ ÖNLEMLER

Bardakları elde yıkarken, özellikle ince duvarlı bardaklarda hasar ve yaralanma riski vardır. Bu nedenle de bardaklar mümkün olduğunca nadiren elde yıkanmalıdır.

Yaygın bir hata: Daha küçük bir alana daha büyük bir miktar sığdırmak için içme bardakları depolama amacıyla birbiri içine istiflenir. Bu durum cam yüzeyde çiziklere ve havalandırma eksikliği nedeniyle hoş olmayan kokulara yol açabilir - özellikle de bardaklarda durulama işleminden kalan nem varsa.

## SONUÇ

İçki bardaklarını yıkamanın ve kurutmanın en nazik, en hijyenik ve en ekonomik yolu ticari bir bulaşık makinesinde yıkamaktır. Doğru sistemle bardaklarınızın en iyi ellerde olduğundan emin olabilirsiniz. ProCare Shine ile birlikte Miele bulaşık makineleri, hijyenik performansları için Virüs Mührü ile ödüllendirilmiştir. Miele Professional kullanarak sadece paradan tasarruf etmekle kalmaz, aynı zamanda misafirleriniz üzerinde parlak bir izlenim bırakabilirsiniz.