

Niech żyje, żyje nam – czyli jak utrzymać zmywarke gastronomiczną w dobrej kondycji

Zmywarka to bohaterka każdego lokalu, niezależnie od jego wielkości i serwowanego menu. To jedno z najważniejszych urządzeń, które nie tylko przyspiesza realizację zamówień i odciąża pracowników, ale również zapewnia personelowi większy komfort codziennej pracy.

Jeżeli jednak nie trzeba przekonywać Cię, że dzięki zmywarce Twój biznes nabierze nowej jakości, a na zapleczu lokalu słyszysz kojącą szum pracującej maszyny, czas dowiedzieć się jak o nią dbać, by służyła jak najdłużej, nie generując zbędnych kosztów. Dzięki temu biznes będzie się rozwijał w niezakłóconym tempie, a Ty zyskasz czas na przyjemniejsze rzeczy, niż przekonywanie pracowników, że ręczne mycie naczyń jeszcze nikomu nie zaszkodziło. W tym artykule przedstawimy kilka sposobów, które pomogą utrzymać zmywarke w dobrej kondycji i przedłużyć jej żywotność.

1. Czysty zysk: regularne czyszczenie filtra i dyszy zmywarki

Filtry i dysze są jednymi z najważniejszych elementów zmywarki. Filtry mają za zadanie zatrzymać resztki jedzenia i inne zanieczyszczenia, które mogą zakłócać proces mycia. Gromadzące się nieczystości mogą prowadzić do blokad w systemie rur i dysz, co skutkuje słabym przepływem wody. Dodatkowo czyste filtry i dysze zmywarki pozwalają na lepsze rozprowadzanie wody, detergentów i innych środków czyszczących, a to oznacza lepsze mycie naczyń oraz oszczędność czasu i pieniędzy. Podsumowując: regularne czyszczenie filtrów i dysz jest kluczowe dla zapewnienia odpowiedniego funkcjonowania urządzenia. W przypadku intensywnego użytkowania zmywarki, filtry należy czyścić nawet co 1-2 dni.

2. Nie za ciepła, nie za zimna, lecz w sam raz: odpowiednia temperatura wody

Właściwa temperatura wody w zmywarce jest bardzo ważna – ma wpływ na skuteczność procesu mycia naczyń oraz na efektywność i trwałość zmywarki. Woda o wysokiej temperaturze pomaga w skutecznym usuwaniu tłuszczu, brudu i innych trudnych zabrudzeń. Dzięki wysokiej temperaturze naczynia są dokładnie czyszczone i dezynfekowane. Dodatkowo gorąca woda umożliwia skuteczniejsze działanie detergentów, a to pozwala na zmniejszenie ilości stosowanych środków czyszczących, a tym samym oszczędność pieniędzy. Z kolei zbyt niska temperatura wody może stać się przyczyną osadzenia kamienia i zanieczyszczeń wewnątrz zmywarki, a to może prowadzić do awarii lub zmniejszenia trwałości poszczególnych części.

Reasumując: odpowiednia temperatura wody w zmywarce jest kluczowa dla skuteczności procesu mycia, oszczędności środków czyszczących, trwałości zmywarki i zapewnienia bezpieczeństwa podczas korzystania. Warto więc dbać o odpowiednią temperaturę i regularnie sprawdzać jej ustawienia. Nie martw się, jeżeli nie jesteś pewien ustawień swojej zmywarki: niezależnie od tego, czy zakupiłeś maszynę, czy ją dzierżawisz za pomocą wynajmijzmywarke.pl, eksperci marki chętnie Ci doradzą, nie tylko w kwestiach ustawień temperatury.

3. Używaj odpowiednich detergentów

Dobra chemia to must have, ale bez obaw: nie musisz używać tylko tych należących do tej samej marki, co Twoja zmywarka. Jeżeli masz wątpliwość, po prostu zapytaj specjalistów, np. poprzez kontakt z win-



terhalter.pl – trafisz na ekspertów w dziedzinie zmywania przemysłowego. Właściwy dobór detergentów ma oczywiście wpływ na trwałość zmywarki, bo używanie zbyt mocnych środków może prowadzić do uszkodzeń, a zbyt słabych nie zapewnić odpowiedniego czyszczenia. Dlatego warto wybierać detergenty przeznaczone do Twojego typu zmywarki i stosować je zgodnie z instrukcją producenta.

4. Przeznaczenie ma znaczenie

W sieci można znaleźć liczne przepisy kulinarne na potrawy przyrządzone w zmywarce (tak właśnie!), począwszy od ryby, skończywszy na serniku. Ludzkości znane są też przypadki czyszczenia w zmywarkach butów czy rakiet tenisowych. Nie róbcie tego! To kwestia bezpieczeństwa. Należy korzystać z maszyny zgodnie z jej przeznaczeniem, by uniknąć ryzyka uszkodzenia. Dobre zmywarki gastronomiczne zostały zaprojektowane z myślą o długotrwałym użytkowaniu, ale pod warunkiem wykonywania zgodnie z ich przeznaczeniem.

Podsumowując: korzystanie ze zmywarki zgodnie z jej przeznaczeniem jest kluczowe dla bezpieczeństwa, skuteczności i trwałości urządzenia. Dlatego ważne jest, aby zapoznać się z instrukcją obsługi przed rozpoczęciem korzystania ze zmywarki i stosować się do jej zaleceń, a w razie pytań lub wątpliwości zasięgnąć porady u specjalisty.

5. Regularne przeglądy i konserwacja

Regularne przeglądy zmywarki przez wykwalifikowany personel techniczny to klucz do utrzymania jej w dobrym stanie. Dodatkowo możesz sam raz na trzy miesiące samodzielnie weryfikować filtry, ustawienia temperatury, czy poziom zadowolenia z detergentów. Zawczasu wpisz daty przeglądów w swoim kalendarzu lub aplikacji, z której korzystasz, a na pewno Ci nie umkną i szybko wejdą w nawyk.

Jeżeli masz pytania, wątpliwości lub chciałabyś poznać więcej sposobów na optymalne użytkowanie zmywarek gastronomicznych, skontaktuj się z ekspertami w zakresie zmywania. Doradcy marki Winterhalter są gotowi udzielić porad i praktycznej pomocy: winterhalter.pl