

LE 4 FASI PER UN LAVAGGIO PERFETTO

GUIDA AZIENDALE PER IL LAVAGGIO INDUSTRIALE DELLA CRISTALLERIA ZALTO DENK ART

La questione del lavaggio è fondamentale per la durata dei bicchieri e per risultati di lavaggio ad altissimo livello.

1. Il detersivo

La maggior parte dei problemi di lavaggio nascono, usando un detersivo sbagliato, non adatto, scaduto ecc. L'azienda madre consiglia di usare la chimica dell'azienda ECOLAB con sede a Milano (it-it.ecolab.com), un'azienda competente e professionale. Hanno delle filiali in quasi tutte le provincie del ns. paese.

2. La purezza (conducibilità) dell'acqua

Da un lato una bassa mineralità finalizza un'essiccazione senza residui (osmosi ecc.), d'altra parte è meglio lasciare una quantità minima di ioni per proteggere il vetro dal consumo troppo aggressivo di ioni nell'acqua pura. Un buon valore guida è una conducibilità di 50-70 microsiemens.

Inoltre, consigliamo preventivamente di verificare nel proprio comune se l'acqua è già stata osmotizzata o meno. In questo caso non serve più il filtro ad osmosi prima che l'acqua entra in macchina di lavaggio. (verificare i valori dell'acqua col tecnico della chimica)

3. La temperatura dell'acqua

Per la manutenzione dei bicchieri e per ottenere risultati ottimali è importante impostare la temperatura dell'acqua. Durante il ciclo di lavaggio con il detersivo si consiglia una temperatura di ca. 55 gradi, per il risciacquo invece è normale che la temperatura sia leggermente superiore (ca. 60 gradi).

4. La macchina

Una lavastoviglie professionale è importante, ma è fondamentale che il liquido di lavaggio viene sistemato da un professionista. A base dei dati analizzati, solamente lui riesce a sistemare il lavaggio in un modo tale, che la cristalleria durante il lavaggio viene protetta, altrimenti parte un ciclo dannoso che crea calici opachi e corrosivi dopo pochi cicli.

CAPOBIANCO WINE & Co. di Capobianco Andrea

Viale degli Astronauti 83038 Montemiletto AV

Info su www.capobiancowine.it

Telefono **0825/1686437**

Email capobiancowine.ac@libero.it

Inviare ordini a ordinicapobiancowine@gmail.com

Facebook [capobiancowine](https://www.facebook.com/capobiancowine)

Instagram [capobiancowine](https://www.instagram.com/capobiancowine)