

GSASPECIALEPMI 2018-2019

EDIZIONE MONOGRAFICA PER LE PICCOLE E MEDIE IMPRESE DI PULIZIA



CNA

Confederazione Nazionale dell'Artigianato
e della Piccola e Media Impresa

GSA
IL GIORNALE DEI SERVIZI AMBIENTALI

sommario/



- 8 Ecolabel e pulizie, rivoluzione per imprese e committenti. Ma si attendono i manuali
- 12 No PMI no party: il “Terzo Stato” della Fondazione SNS fa luce sulle iniziative “dal basso”
- 14 Amazon e Alibaba: il “perfect storm” si abbatte anche sul cleaning
- 16 Radicate nel territorio, flessibili nelle sinergie: ecco le imprese di CNA
- 18 Pulire? Che “Bellezza”!
- 20 Lavasciuga e spazzatrici, da Afidamp un manuale tecnico per le imprese
- 22 Comportamenti vessatori, la Cassazione punisce il datore

24 PAGINE CNA

MACCHINE

- 28 Kira B 50 “regina” di Amsterdam
- 30 Idro, che pressione!
- 34 Un impasto pericoloso

PRODOTTI

- 40 L'innovazione vantaggiosa... di prodotto e servizio!
- 44 **Cuocipasta, come pulirlo e... cosa non fare?**

ATTREZZATURE

- 48 Attrezzature all'avanguardia: sicurezza, semplicità e potenza

DISINFESTAZIONE

- 52 Zanzara tigre, sempre più presente e minacciosa
- 56 Anche le formiche, nel loro piccolo... infastidiscono
- 60 Gli acari della polvere: ospiti indesiderati delle nostre case



Cuocipasta, come pulirlo e... cosa non fare?

Un intervento dell'esperto Gianni Tartari, di AfidampCom, fa il punto sulla pulizia di un'attrezzatura indispensabile nelle cucine dei ristoranti italiani. E' tra le apparecchiature e componenti che le imprese sono chiamate a pulire, quindi vale la pena di vederci più chiaro, soprattutto su ciò che andrebbe evitato.

“Butta la pasta!”. Quante volte lo abbiamo detto o sentito nelle nostre case. Già perché la pasta in Italia è un’istituzione: non un semplice cibo, ma un mix di tradizione, cultura, passione. Ma nei ristoranti non basta una semplice pentola a bollire sul fuoco.

Vi presentiamo il signor cuocipasta

Per migliorare –e diversificare- la preparazione a ciclo continuo nel settore professionale sono infatti nate macchine di cottura specifiche dette cuocipasta. Solitamente di tipo modulare, il più delle volte hanno cestelli che permettono di cuocere contemporaneamente anche piccole quantità di pasta di diverso formato, secondo le necessità. I componenti di un cuocipasta sono principalmente la vasca di cottura, il sistema riscaldante, il piano d'appoggio per lo scolo dell'acqua e l'eliminazione dell'amido e i cestelli traforati.

Ma come pulirlo?

Detto questo, il nostro problema è come pulirlo. E qui ci viene in soccorso un vero esperto: **Gianni Tartari**, di AfidampCom, titolare di Sil Advanced, dealer di Fidenza che si segnala per l'estrema competenza tecnica e la ca-

pacità di elaborare sistemi e soluzioni ad hoc per i problemi che si devono di volta in volta affrontare. In un recente intervento per AfidampCom, Tartari ripropone le migliori pratiche per la pulizia di questa apparecchiatura. Anche perché insieme a cappe, lavastoviglie, piani di lavoro, ecc, le imprese possono trovarsi a dover pulire anche queste apparecchiature.

Pulizia... a freddo!

La pulizia dei cuocipasta, innanzitutto, deve essere fatta ad apparecchiatura fredda, con il cuocipasta scollegato dalla rete elettrica o con la valvola di intercettazione del gas chiusa. Durante la pulizia, è bene non usare getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Detto ciò, le operazioni di pulizia, almeno in linea teorica, non dovrebbero essere difficili: per la normale pulizia è sufficiente un detergente a Ph neutro, privo di sostanze abrasive o corrosive, specifico per gli acciai inossidabili, ed un panno o una spugna. A pulizia terminata, occorre asciugare sempre bene le superfici con panni morbidi, per ridurre il proliferare delle cariche batteriche, e ridurre i rischi di corrosione.

Non tutto è così semplice...

Ma... c'è un però. Le attrezzature di cucina, cuocipasta compresi, sono abitualmente costruite in acciaio inox della migliore qualità (Aisi 316), ma non è esatto pensare che l'acciaio inossidabile non subisca corrosione. La resistenza alla corrosione è dovuta principalmente alla presenza del cromo, che è in grado di "passivarsi", cioè di ricoprirsi di uno strato sottilissimo di ossido, aderente, trasparente e soprattutto stabile, che protegge la lega dagli agenti esterni. Questa patina protettiva di ossido però non è invulnerabile, alcuni composti chimici, una inappropriata azione abrasiva, o le correnti galvaniche la possono rovinare, permettendo all'acciaio inossidabile di corrodersi o ossidarsi.

Warning!

Per questa ragione alcuni prodotti detergenti comunemente in commercio sarebbero assolutamente da evitare, in quanto contenenti principi chimici, che producono seri effetti di corrosione se non abbondantemente, rapidamente ed opportunamente risciacquati. Il contatto con essi o i soli vapori emanati da questi prodotti, può infatti innescare fenomeni di ossidazione o di corrosione negli acciai inossidabili. I principi chimici potenzialmente dannosi sono in generale gli acidi forti, come l'acido solforico o l'acido cloridrico, ma anche gli alcalini forti come l'ipoclorito di sodio e l'ammoniaca. Per la rimozione di residui secchi di cibo, o di sporco resistente in genere, evitare assolutamente di usare pagliette di ferro o spazzole in ferro, che potrebbero facilitare fenomeni di corrosione.

Altri accorgimenti

Se si rendesse necessario intervenire in punti in cui la satinatura dell'acciaio risulta intaccata, utilizzare una paglietta fine di acciaio inossidabile, o di materiale non ferroso, ed utilizzarla nello stesso senso della satinatura. Ancora: non appoggiare per lunghi periodi utensili di ferro sulle superfici in acciaio inox, e richiedere sempre ai propri fornitori che le attrezzature siano costruite interamente in acciaio inossidabile. Il contatto fra metalli diversi, come fra l'acciaio inox e viti o rivetti o utensili in ferro, genera delle correnti galvaniche. Queste per elettrolisi, innescano fenomeni molto repentini e irreversibili di corrosione.

E il calcare?

L'utilizzo dei cuocipasta prevede il continuo rabbocco dell'acqua che viene persa con la cottura della pasta e con l'evaporazione dovuta all'ebollizione. Questo provoca un aumento notevole dei carbonati di calcio e di magnesio disciolti nell'acqua. Anche il sodio del sale di cottura contribuisce a peggiorare la situazione, oltre che a favorire l'ossidazione e la corrosione. Questi composti quindi, per effetto della concentrazione e del calore, finiscono per depositarsi sul fondo della vasca di cottura, sulle resistenze di riscaldamento e sui cestelli, dando origine a diversi inconvenienti. Innanzitutto occorre ricordare che il calcare è un ottimo rifugio per le colonie batteriche. Inoltre il calcare depositato sul fondo o sulle serpentine di riscaldamento, funge da isolante per il calore, aumentando i consumi e generando un maggiore e localizzato stress all'acciaio inox indebolendolo. Il calcare che si deposita sui cestelli invece, chiude i fori della rete, rendendo difficoltoso e lento lo scolare la pasta a cottura terminata.

Importante fare pulizie periodiche

Per questi motivi è molto importante eseguire una pulizia periodica dei cuocipasta, per liberarli dal calcare. Come spiegato prima, in generale gli acidi forti hanno però effetti controproducenti nella pulizia dell'acciaio inox, ma vi è un acido molto indicato per questa operazione: l'acido fosforico. Questo particolare acido infatti facilita e promuove la passivazione del cromo, quindi non solo rimuove efficacemente il calcare, ma aiuta le superfici in acciaio inox a rimanere protette. Si deve quindi utilizzare un anticalcare a base di acido fosforico, meglio se tamponato ed inibito, ed una volta rimosso il calcare, risciacquare abbondantemente le superfici ed asciugarle accuratamente.



RIVOLUZIONA IL TUO MODO DI FARE PULIZIA

IL VAPORE È IL TUO MIGLIORE ALLEATO



www.stindustry.it

STI srl - The Steam Industries