

hotel... a prova di cappa!

di Umberto Marchi

Le cappe di aspirazione si devono pulire regolarmente. E' fondamentale nelle cucine di un hotel perché proprio nella sporcizia che vi si accumula possono annidarsi pericolosi agenti patogeni, in grado di contaminare i cibi e provocare conseguenze anche molto serie. Ecco alcune indicazioni, fra virtù del vapore e potenzialità dei detergenti sgrassanti.

50
GSA
OTTOBRE
2017

A meno che non voglia male ai propri clienti, e dipendenti, ogni albergo che si rispetti deve porre un'estrema attenzione alla loro sicurezza. Il che significa partire dagli ambienti più a rischio, come le cucine, e non accontentarsi mai di una pulizia superficiale. La cappa, ad esempio: una cappa sporca è sinonimo di rischio elevato, non solo sotto il profilo estetico e funzionale, perché una cappa in scarse condizioni igieniche è orribile a vedersi e per di più non funziona a dovere: ne va anche della sicurezza di chi lavora in cucina e di quella di noi tutti, visto che proprio dallo sporco e dai residui accumulati nelle cappe possono partire anche serie contaminazioni con il cibo e gravi danni alla salute.

Si rischia la proliferazione batterica

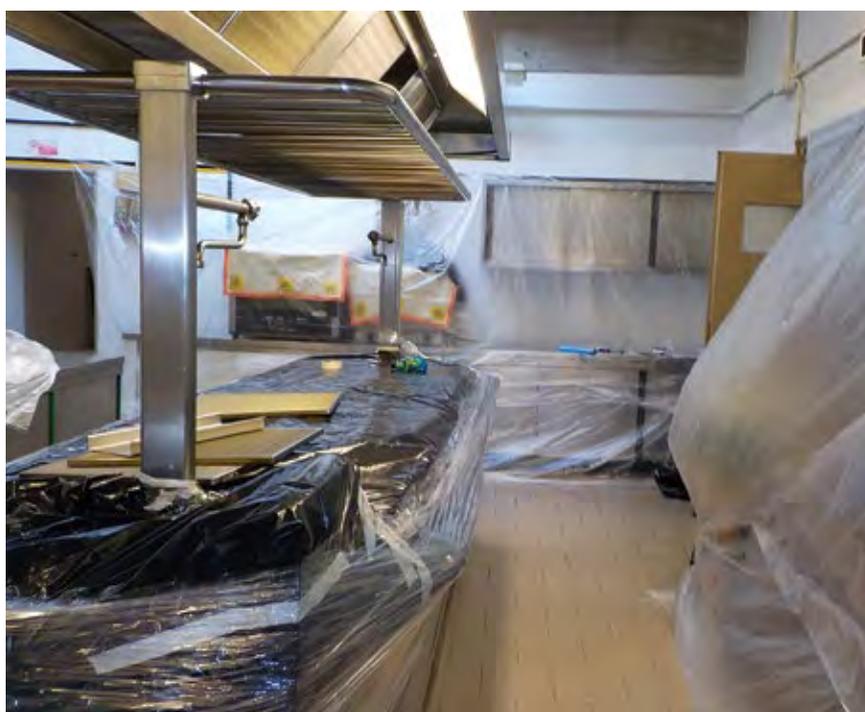
Lo sgocciolamento dei residui dalle cappe e dai canali di evacuazione dei fumi può ovviamente provocare contaminazione dei cibi in fase di cottura e preparazione. I depositi organici che vengono a formarsi, infatti, sono un ottimo substrato per la proliferazione di batteri e muffe pericolosi per la salute dell'uomo o contaminanti per gli alimenti. Un altro aspetto che vale la pena di considerare, come accennavamo, è quello funzionale, che si traduce ben presto in un inutile dispendio economico.

Una cappa malmessa ti fa spendere di più

A metterci in allarme è il sito PanoramaChef.it. che pone l'accento su un aspetto molto interessante legato allo



sporco nelle cappe. E cioè le ricadute in termini energetici: grassi e i detriti aspirati dalle cappe accumulandosi facilmente anche nelle pale giranti dei motori di estrazione, finiscono per rallentare il normale flusso d'aria riducendo le capacità estrattive dell'impianto e aumentando il dispendio energetico (si parla, a grandi linee, di un risparmio che può arrivare al 15%). Ora,





se si tiene presente che gli hotel sono, già di per sé, strutture altamente energivore, il conto è presto fatto: l'ultima cosa di cui hanno bisogno è caricarsi ulteriormente di spese per l'energia.

L'effetto "cattivi odori"

Inoltre c'è l'effetto "cattivi odori": trattandosi di sporco organico, quindi soggetto a processi di decomposizione batterica, la mancanza di pulizia provoca un inevitabile aumento di cattivi odori che nel caso di un ambiente utilizzato per preparare e servire pasti, possono diffondersi dalla zona cucina agli ambienti attigui. E non è proprio auspicabile.

E il rischio incendio?

Tutto ciò senza contare, last but not least, il rischio-incendio, spesso sottovalutato ma ben presente: infatti l'accumulo di sporco nella cappa, sotto forma di grassi carbonizzati, può aumentare l'inflammabilità dell'ambiente (casi del genere, con conseguenze anche disastrose, sono meno rari di quanto si possa immaginare). Per farla breve, dalla pulizia accurata e regolare delle cappe non si può davvero prescindere.

Alcune indicazioni

Veniamo ora alla pars construens, cioè al "cosa fare e come". Dato per scontato che i sistemi fai da te non sono né abbastanza efficaci, né abbastanza rapidi per eliminare completamente tutti i rischi (e inoltre pongono un altro problema non facile, che è quello della contaminazione degli alimenti da parte dei prodotti utilizzati per pulire), bisogna considerare che il mercato offre sistemi e soluzioni innovative ed eco-compatibili nella pulizia di cappe aspiranti, in ogni loro componente, e condotti di aspirazione dei fumi. Si tratta di soluzioni che garantiscono la completa rimozione dei residui senza rischi, e comprendono servizi di pulizia e la sgrassatura di filtri, cappe, condotte di estrazioni fumi, tubazioni, motori, cicloni, soffianti e/o ventilatori.

Importante la fase di ispezione

Importantissima è la fase di ispezione, utile per verificare la necessità di bonifica oppure per valutare lo stato igienico-sanitario della condotta, canalizzazione o del motore dell'impianto dopo l'operazione di bonifica. La bonifica dell'impianto di estrazione e delle sue componenti è necessaria quando:

la quantità di particolato accumulata è eccessiva; l'efficienza dell'impianto risulta ridotta rispetto a quella progettuale; l'impianto è contaminato.

Il bello del vapore!

Molti dei metodi più efficaci comprendono l'uso del vapore, che si rivela molto efficace: il vapore, grazie alla sua alta temperatura di emissione, da 120 a 180° C in uscita, uccide funghi, parassiti, microbi, e sanifica gli ambienti senza provocare resistenze. A tale proposito va ricordato che il vapore a 165° garantisce l'eliminazione di tutti i batteri patogeni. All'effetto del calore, poi, si aggiunge anche quello meccanico dovuto alla forte pressione a cui viene emesso il getto, assicurando un insuperabile effetto pulente e sgrassante.

I generatori

E' chiaro che per produrre un "buon vapore" ci vuole un "buon generatore". I generatori di vapore sono macchine di diversa tipologia, classificabili soprattutto in base alle dimensioni della caldaia e al tipo di caldaia, e quindi di vapore prodotto, che può essere saturo (stato in cui coesistono va-



pore e acqua), saturo secco (con evaporazione completa della parte liquida) o saturo umido (quello di uso più comune, con particelle di acqua in sospensione: in questi casi la percentuale di vapore può essere del 90%, con un restante 10% di acqua). La tecnologia del vapore saturo si adatta a moltissimi ambienti: esercizi commerciali, tavole calde e fredde, cucine, mense, hotel, negozi, studi e ambulatori medici, palestre, centri benessere, collettività in generale. Settori in cui il vapore saturo è una soluzione da non sottovalutare. Anche perché i generatori di vapore, oltre a consentire un'accurata pulizia in tempi brevi con l'impiego di una minima quantità di acqua e senza effetti collaterali sull'ambiente, esercitano anche azione decontaminante, igienizzante, sanificante, sgrassante e degassificante.

Un investimento di cui non ci si pente

Ecologico, igienico, silenzioso, il vapore non si tira indietro contro lo sporco più difficile: è insuperabile nello sciogliere i grassi rimuovendo agevolmen-



te i residui di cottura, le macchie di cibo, la muffa, ma anche molte incrostazioni in cui proliferano batteri, germi, acari della polvere. Il trattamento può anche essere effettuato, o integrato, attraverso l'utilizzo di macchine e detergenti sgrassanti e antibatterici.

Importante scegliere il detergente giusto

Appunto: altri preziosi alleati nella pulizia delle cappe si rivelano essere, naturalmente, i prodotti sgrassanti. Si tratta di prodotti detergenti particolarmente "decisi", che uniscono a principi attivi, come ad esempio la soda caustica o altre sostanze alcaline, particolari tensioattivi e sequestranti in grado di staccare lo sporco più ostinato dalle superfici, ridando loro un pulito per-

fetto. Si tratta di detergenti "tecnici" pensati proprio per l'ambiente cucina, e per rispettare i canoni dell'Haccp dando il meglio su piano lavoro, forni e fornelli, cappe, stoviglie, acciaio, filtri di aspirazione e quant'altro.

I migliori sono anche anticorrosivi

E' importante anche che abbiano un sistema di spruzzo efficiente e ben studiato, in modo tale da raggiungere anche i punti più lontani e scomodi. Un altro aspetto da tenere in considerazione è la temperatura: infatti è preferibile avere superfici calde, 40-50°. Senza dimenticare nemmeno il tempo di azione (alcuni minuti), e la qualità del panno o della spugna con cui si rimuove il tutto dopo l'azione del prodotto. Praticamente tutti i produttori hanno nelle loro gamme prodotti specifici per le cappe, e in generale per le cucine. I migliori prodotti sono quelli abbastanza forti e incisivi per rimuovere alla perfezione ogni singola traccia di residui, anche carbonizzati, ma che in formula presentano anche componenti anticorrosivi per evitare eccessivi sfregamenti sulle superfici.

[Le foto dell'articolo sono state gentilmente concesse dall'Impresa BG Service di Bergamo]

