VareseNews

Scegliere le migliori attrezzature per un ristorante

Pubblicato: Lunedì 23 Ottobre 2023

I ristornati sono delle **attività commerciali che erogano o meglio offrono cibo e bevande che sono lavorate e trattate nell'interno dei loro locali**. Per riuscire a fornire un prodotto di buona qualità è necessario che si faccia attenzione alle normative igieniche. Quest'ultime affermano che è necessario offrire prodotti che siano privati di germi e di buona qualità.

Arrivare a **determinati *standard*, che sono per la tutela del consumatore**, ci sono delle richieste sulla buona qualità dei prodotti e attrezzature. Nello specifico vediamo che è necessario possedere degli abbattitori, che sono attrezzature che **eseguono un'azione virucida sul cibo.** Per esempio la carne contiene molti batteri che rischiano di moltiplicarsi in poche ore. Tramite questo **dispositivo si eliminano questi microrganismi patogeni e quindi si cucina un prodotto di buona qualità.**

Occorre che ci siano delle lavastoviglie che possano arrivare a riscaldare l'acqua fino a divenire vapore acqueo. Ciò per **eliminare i batteri che ci sono nei piatti e che possono essere rilasciati perfino da parte dei clienti stessi.**

Le **Attrezzature per ristoranti** sono quindi facili da pulire, ma posseggono anche delle azioni che permettono l'azione virucida.

RISTORANTI E NORMATIVE IGIENICHE

Le attuali norme in vigore richiedono delle attrezzature che siano in acciaio. Infatti nelle cucine dei

ristoranti ritroviamo che **tutte le superfici, piani cottura e mobili di conservazione di stoviglie, debbono essere completamente in acciaio**. Esso è un metallo antibatterico che riesce a garantire la massima qualità per la pulizia. I **batteri non si attaccano e hanno una vita difficile nel far proliferare i batteri**. Naturalmente ciò non vuol dire che non si debbono pulire, ma che sono molto più facili nella pulizia.

Ecco come mai ci sono dei **produttori di attrezzature ristorative che seguono le attuali richieste sulle normative.** Ad ogni modo è proprio l'igiene l'elemento fondamentale da rispettare quando si parla di attività di consumazione o cottura dei cibi.

Una **cucina di un ristorante deve fare pulizie** continuative durante e dopo il servizio. Sanificazione con prodotti ad alta **concentrazione di elementi virucidi**. Perfino le cappe delle cucine debbono venire pulite almeno **una volta a settimana poiché è qui che si installano e risiedono una grande quantità di batteri** nati dai vapori oleosi che si sciolgono durante la cottura dei cibi.

Comprare usato o nuovo?

Un'attività di ristorazione che deve aprire i battenti deve comprare delle attrezzature nuove oppure può comprarle perfino usate? **Inutile sottolineare che i costi dei prodotti nuovi sono molto più alti, poiché si ha sia una tecnologia più avanzata che la garanzia di 2 anni**. Tuttavia il prodotto usato può essere utile, ma solo se viene verificato nella qualità e nella funzionalità.

Per esempio comprare una lavastoviglie da un privato può essere un ottimo affare, ma solo se la lavastoviglie viene controllata. I **programmi di lavaggio debbono essere integri e prima di metterla in funzione si deve cercare di fare un intervento di sanificazione** e messa appunto. Problemi che non nascono quando si compra un prodotto nuovo.

Il **controllo è importante perché altrimenti rischiate poi di pagare il doppio per mettere in funzione un'attrezzatura che ha tanti problemi**. Fare dei preventivi e valutare eventuali accessori usati può essere un buon metodo per risparmiare, ma chiedete dei preventivi anche per l'attrezzatura completa e che sia del tutto nuova.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it