



PROTOCOLLO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE Ristorazione

1. PRINCIPIO:

PER LA PULIZIA : Il vapore saturo secco generato da una caldaia sotto pressione (da 4 a 7 bar) ad una temperatura fino a 160 °C possiede proprietà detergenti, ideali per l'igienizzazione delle superfici. Grazie al calore, il vapore stacca e scioglie lo sporco, liberando e trattenendo al suo passaggio tutte le particelle che lo compongono. Il vapore igienizza con la sua sola forza, senza dover usare detergenti chimici ed elimina il film creatosi a seguito dell'uso di prodotti chimici.

PER LA SANIFICAZIONE : Il vapore saturo secco surriscaldato generato sempre da una caldaia sotto pressione (6 bar) e portato fino ad una temperatura di 180 °C in un dispositivo a scambio termico ad espansione controllata possiede proprietà battericide, virucide e fungicide, anche nei confronti dei ceppi più resistenti, ed è quindi ideale per la sanificazione delle superfici.

2. MODALITA' DI UTILIZZO:

- a) Per la pulizia delle superfici :
 - La modalità di utilizzo prevede aspirazione per la raccolta dello sporco superficiale, erogazione di vapore per sciogliere e rimuovere lo sporco resistente, aspirazione per asciugare la superficie oppure, a seconda della superficie o del tipo di sporco, erogazione vapore ed aspirazione in contemporanea.
- b) Per la sanificazione delle superfici :
 - La modalità d'uso prevede erogazione di vapore miscelato al sanificante HP Med.

3. APPARECCHI

- a) Per la funzione: vapore, aspirazione, lavaggio freddo/caldo con detergente.
 - Mondial Vap Polti
- b) Per la pulizia di pavimenti, soffitti e pareti :
 - Mondial Vap Polti collegato alla speciale spazzola "Steam Mop"
 - Steam & Walk : pulitore a vapore a spalla con speciale spazzola.
- c) Per la sanificazione di alto livello :
 - Kit Sani System Polti da collegare a Mondial Vap



- Sani System associato al sanificante HPMed.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO MONDIAL VAP PER LA PULIZIA

In generale, tutte le attrezzature e tutte le superfici lavabili possono essere pulite con il metodo vapore, ad eccezione degli apparecchi elettrici alimentati, dei mobili in legno grezzo o impiallacciati. L'acciaio inox è una superficie che può essere detersa tramite il vapore con ottimi risultati.

A. PULIZIA A VAPORE DEI PIANI DI LAVORO, ARMADI, SUPERFICI ORIZZONTALI E VERTICALI, TAVOLI, SEDIE E SUPERFICI A GEOMETRIA COMPLESSA

Procedure per la pulizia a vapore di piani di lavoro, superfici piane, verticali o orizzontali quali piani di appoggio, ripiani, ante e interni di armadi, cassette, griglie di condizionamento, maniglie, termosifoni, arredamento

- Aspirazione

Collegare la guaina al generatore di vapore Mondial Vap ed effettuare un'accurata aspirazione delle superfici prima della pulizia a vapore. A seconda della conformazione della superficie da trattare si può utilizzare un diverso accessorio per l'aspirazione di polvere e depositi solidi di sporco. In caso di necessità, utilizzare uno o più tubi prolunga.

- Per superfici piane, sia verticali che orizzontali, collegare alla guaina la bocchetta piccola vapore/aspirazione.
- In caso di superfici strette o a geometria complessa utilizzare la sola pistola, eventualmente in abbinamento alla lancia di aspirazione o al pennello con setole.
- Per aspirare i termosifoni collegare alla guaina l'apposito pennello termosifoni.

- Pulizia a vapore

Per effettuare la detersione a vapore delle superfici, bisogna collegare al generatore Mondial Vap l'accessorio più indicato in base al tipo di superficie che verrà trattata e, se necessario, uno o più tubi prolunga.

- Per piani di lavoro e superfici piane, sia orizzontali che verticali è possibile utilizzare la bocchetta piccola vapore/aspirazione con l'inserto lavavetri grande o piccolo a seconda delle dimensioni dell'area da trattare. Per rimuovere la condensa dalle superfici aspirare il vapore facendo aderire bene le lamelle di gomma alla superficie.

In caso di superfici molto unte come possono essere i piani di lavoro, è possibile utilizzare la cuffia in spugna da abbinare al telaio setolato montato sulla bocchetta piccola vapore/aspirazione. In questo caso erogare vapore a livello medio - basso e muovere la bocchetta con movimenti lenti in modo da permettere alla cuffia di concentrare il calore del vapore e di raccogliere tutto l'unto depositato sulle superfici.



- Per superfici a geometria complessa o per superfici strette come maniglie o griglie di condizionamento, erogare vapore utilizzando la pistola o eventualmente l'accessorio 120°. Per l'asciugatura delle superfici utilizzare la funzione aspirazione utilizzando la pistola o la lancia per le fessure o, qualora non fosse possibile, utilizzare un panno pulito.

- Per la pulizia a vapore dei termosifoni utilizzare l'accessorio 120° collegato con la lancia vapore per le fessure. Posizionare un foglio di cartone dietro il termosifone per evitare di sporcare il muro.

- Per la rimozione di macchie o incrostazioni utilizzare l'accessorio 120° e dirigere il vapore sulla zona da trattare tenendo l'accessorio con la massima inclinazione possibile (mai in verticale). Posizionare un panno oltre la macchia per raccogliere lo sporco "soffiato" via dalla pressione del vapore. Asciugare la superficie azionando l'aspirazione. In caso di incrostazioni è possibile utilizzare lo spazzolino setolato per rafforzare l'azione del vapore con l'azione meccanica delle setole

B. PULIZIA A VAPORE DEL PIANO COTTURA, DELLA FRIGGITRICE, DEL FORNO E DELLE CAPPE

Alcune zone della cucina come il piano cottura, il forno, la friggitrice e le cappe sono più soggette di altre alla presenza e all'accumulo di sporco unto e grasso, spesso anche bruciato. Su questo tipo di sporco la pulizia a vapore, con le giuste modalità, si dimostra una valida soluzione che elimina la necessità di utilizzo di prodotti chimici che potrebbero provocare effetti secondari negativi sulle superfici e verso gli operatori.

- Il piano cottura, il forno, la friggitrice e le cappe aspiranti possono essere deterse tramite il vapore utilizzando la bocchetta piccola vapore aspirazione.

Per sgrassare accuratamente superfici molto unte, è possibile utilizzare la cuffia in spugna con il telaio setolato e la bocchetta piccola vapore aspirazione. In questo caso il livello di vapore deve essere regolato su un'intensità medio - bassa e gli interventi di pulizia devono essere effettuati muovendo l'accessorio sulla superficie con gesti lenti. In questo modo il calore del vapore si concentrerà meglio sulla cuffia permettendo di rimuovere e sciogliere anche i residui di unto più ostinati e la cuffia consentirà il recupero di questi residui. In alternativa e ove fosse necessaria un'azione abrasiva, è possibile utilizzare l'accessorio 120°C a cui collegare gli spazzolini tondi. Erogare vapore e asciugare poi con un panno.

- Per rimuovere lo sporco unto dalle griglie o dalle fessure difficilmente raggiungibili, utilizzare l'accessorio 120° in modo da portare il flusso di vapore anche negli interstizi e nei punti più inaccessibili da raggiungere. Miscelare al vapore il detergente HP 007 Sgrassante se necessario

- In caso di incrostazioni può essere utilizzato l'accessorio 120° collegato alla guaina vapore, anche in abbinamento allo spazzolino setolato per una rimozione meccanica efficiente dello sporco ostinato. Assicurarsi della resistenza della superficie allo sfregamento meccanico delle setole.



- Per rimuovere efficacemente la condensa dalle superfici e asciugarle è possibile utilizzare la funzione aspirazione con la bocchetta piccola vapore /aspirazione e il telaio lavavetri piccolo o grande. Far aderire bene le labbra di gomma alla superficie per creare l'effetto vuoto necessario alla rimozione dei residui umidi depositati. Qualora non fosse possibile utilizzare la funzione aspirazione, utilizzare un panno pulito per rimuovere le tracce di umidità.

C. PULIZIA VAPORE DEL LAVANDINO

- Per la pulizia delle pareti e del piano dei lavandini utilizzare la bocchetta piccola vapore/aspirazione con l'inserito lavavetri piccolo o con l'inserito setolato in caso di incrostazioni da rimuovere. Per le incrostazioni più ostinate è inoltre possibile utilizzare l'accessorio 120° collegato allo spazzolino setolato per lo sfregamento meccanico dello sporco.

- Per gli scarichi dei lavandini utilizzare l'accessorio 120° in abbinamento alla lancia vapore da avvitare all'ugello per poter spingere il flusso in profondità e igienizzare e disgorgare pertanto gli scarichi ed i tubi. Utilizzare il flusso di vapore con intensità massima.

- Per le rubinetterie dei lavandini utilizzare l'accessorio 120° per rimuovere lo sporco e le incrostazioni, se necessario in abbinamento allo spazzolino setolato.

- Per rimuovere la condensa dai lavandini utilizzare la funzione aspirazione e la bocchetta piccola vapore /aspirazione con il telaio lavavetri piccolo. Far aderire bene le labbra di gomma alla superficie per creare l'effetto vuoto necessario alla rimozione dei residui umidi depositati. Qualora non fosse possibile utilizzare la funzione aspirazione, utilizzare un panno pulito per rimuovere i residui umidi

D. PULIZIA A VAPORE DEL FRIGORIFERO E DEL CONGELATORE

Il frigorifero e il congelatore possono essere efficacemente detersi tramite il vapore. Prima di procedere con il trattamento di pulizia rimuovere gli alimenti ed accertarsi che gli elettrodomestici siano stati scollegati dalla rete elettrica e che abbiano raggiunto la temperatura ambiente.

- Per la pulizia delle superfici interne ed esterne del congelatore e del frigorifero è possibile utilizzare la bocchetta piccola vapore/aspirazione con l'inserito lavavetri grande o piccolo a seconda delle dimensioni dell'area da trattare (ripiano, anta). In caso di incrostazioni o di sporco ostinato utilizzare la bocchetta piccola vapore/aspirazione con il telaio setolato oppure l'accessorio 120° con lo spazzolino setolato.

- Per la pulizia delle griglie utilizzare l'accessorio 120° per raggiungere tutti i punti della superficie e asciugare quindi la zona trattata con un panno pulito



- Per rimuovere la condensa dalle superfici aspirare il vapore facendo aderire bene le lamelle di gomma alla superficie o utilizzare un panno pulito ed asciutto dove non fosse possibile attivare la funzione aspirazione.

E. PULIZIA A VAPORE DI VETRI

Il vapore è particolarmente adatto alla pulizia dei vetri e delle finestre. Il calore del vapore è in grado di disgregare e sciogliere efficacemente lo sporco, le macchie o le impronte presenti, eliminando inoltre l'alone causato dai detergenti chimici tradizionali che persistono sulla superficie tersa e richiamano elettrostaticamente la polvere che vi si deposita velocemente.

- Per la pulizia a vapore dei vetri e delle finestre collegare a Mondial Vap la bocchetta piccola vapore/aspirazione e il telaio lavavetri grande o piccolo a seconda delle dimensioni della superficie da trattare. Regolare l'intensità del vapore ad un livello medio - basso ed erogare vapore sulla superficie mantenendosi a circa 10 cm di distanza dai vetri.

Procedere quindi all'aspirazione per rimuovere la condensa e applicare una certa pressione sulla bocchetta per far aderire bene le labbra di gomma alla superficie e creare l'effetto vuoto che consente un'efficace aspirazione del vapore. Utilizzare movimenti paralleli dall'alto verso il basso avendo cura di non tralasciare alcuna zona della superficie.

F. PULIZIA A VAPORE DEI PAVIMENTI E DELLE PARETI

- Pavimenti e pareti in piastrelle, ceramica, gres porcellanato, vinilici. I pavimenti possono essere trattati utilizzando Mondial Vap e la spazzola multifunzione con il telaio con labbra di gomma. Dopo aver aspirato per eliminare eventuali residui, erogare vapore e, se il materiale del pavimento lo permette, grattare con le setole presenti sulla spazzola per rimuovere lo sporco.

Attivare la funzione aspirazione per rimuovere i residui di umidità presenti facendo aderire bene le lamelle di gomma alla superficie e applicando una certa pressione.

Le funzioni vapore e aspirazione possono essere utilizzate anche in contemporanea per ridurre i tempi necessari alle procedure di pulizia.

In alternativa alla spazzola multifunzione, per la pulizia di pavimenti e pareti è possibile collegare a Mondial Vap l'accessorio spazzola Mop con panno in microfibra. Il panno consente di concentrare la temperatura del vapore e permette il recupero dello sporco disciolto. Per erogare vapore, è sufficiente una piccola pressione sul manico muovendo la spazzola lentamente in avanti. Per l'asciugatura delle superfici e la rimozione dello sporco disciolto è sufficiente muovere la spazzola nella direzione opposta senza erogare vapore. La spazzola Mop, per la sua leggerezza e la sua maneggevolezza è particolarmente indicata per la pulizia delle superfici verticali come le pareti.



E' anche possibile utilizzare l'apparecchio Steam & Walk, l'apparecchio a spalla specifico per la pulizia di pavimenti. Rispetto a Mondial Vap la caldaia di Steam & Walk è più piccola e pertanto raggiunge più velocemente la pressione operativa indispensabile per le procedure di pulizia. Inoltre il panno in microfibra all'estremità della scopa a vapore permette di detergere velocemente e agilmente le superfici sia orizzontali che verticali, concentrando il calore del vapore e raccogliendo i residui di sporco disciolto. La modalità di utilizzo è la stessa dell'accessorio Spazzola Mop, si applica una certa pressione sul manico avanzando con la scopa a vapore e, tornando sui propri passi, si asciuga la superficie e si rimuove lo sporco disciolto.

- Per la pulizia a vapore delle fughe tra una piastrella e l'altra montare sulla guaina vapore l'accessorio concentratore 120°. Collegare eventualmente anche uno spazzolino setolato per rimuovere le incrostazioni. Al termine dell'erogazione di vapore collegare alla pistola la bocchetta piccola e utilizzare la funzione aspirazione per rimuovere la condensa e lo sporco.

SANIFICAZIONE

La sanificazione è una procedura indispensabile in tutti quegli ambienti caratterizzati dalla presenza di alimenti e di acqua o da un intenso passaggio di persone come è l'ambiente della ristorazione. La preparazione degli alimenti e i residui di cibo che permangono, anche per breve periodo, nei locali favoriscono la proliferazione batterica e fungina sulle superfici con la possibilità che i microorganismi possano entrare in contatto con le persone, sia gli operatori che i clienti finali, e provocare un'infezione anche seria.

La sanificazione e quindi l'abbattimento fino a livelli di sicurezza della contaminazione microbica, garantisce superfici sicure ed ambienti a basso rischio di propagazione di infezioni.

A. SANIFICAZIONE DEI PIANI DI LAVORO, ARMADI, SUPERFICI ORIZZONTALI E VERTICALI E SUPERFICI A GEOMETRIA COMPLESSA

Utilizzare Sani System o collegare l'accessorio Kit Sani System a Mondial Vap. Avvitare il flacone di HPMed nel suo alloggiamento e posizionare il distanziatore all'estremità dell'erogatore. Utilizzare l'erogatore con una velocità pari a circa 30 secondi per metro quadrato, senza entrare in contatto fisico diretto con le superfici. Non asciugare manualmente le aree trattate e attendere i circa 30 secondi necessari per l'evaporazione spontanea del vapore saturo secco surriscaldato.

Il vapore erogato da Kit Sani System o da Sani System è in grado di raggiungere e sanificare efficacemente anche tutte le superfici a geometria complessa incluse le gambe di tavoli e sedie, le maniglie, le fessure, gli interstizi e gli angoli nascosti. Per la sanificazione delle griglie di condizionamento è possibile collegare all'erogatore l'accessorio concentratore e ottenere così un getto più forte e concentrato in grado di arrivare più in profondità nei condotti.

B. SANIFICAZIONE DEL FRIGORIFERO E DEL CONGELATORE

POLTI spa | Via Ferloni, 83 | 22070 Bulgarograsso (CO) | Italia | Tel. +39 031.939.111 | Fax +39 031.890.513 | polti@polti.it

Capitale sociale € 6.000.000 | C.F. e P.IVA 01457440137 • N. Iscr. R.E.A. 191547 | Reg. Imp. n. CO 075-16547

www.polti.it



Il frigorifero e il congelatore, in seguito alla presenza costante degli alimenti sono zone molto soggette alla contaminazione microbica che può essere veicolata da queste superfici verso altri alimenti o verso gli operatori.

Per la sanificazione del frigorifero o del congelatore è possibile utilizzare Sani System o Mondial Vap con collegato l'accessorio Kit Sani System. Prima di procedere alla sanificazione accertarsi di aver scollegato gli elettrodomestici dalla rete elettrica, di aver rimosso tutti gli alimenti e che la temperatura interna sia quella ambientale.

Avvitare il flacone di HPMed nel suo alloggiamento e collegare l'accessorio distanziatore all'erogatore. Sanificare le superfici, interne ed esterne, utilizzando una velocità di avanzamento pari a circa 30 secondi per metro quadrato senza entrare in contatto fisico diretto con le aree da trattare. Attendere quindi l'evaporazione spontanea del vapore, che avverrà in circa 30 secondi, e procedere al riutilizzo standard degli elettrodomestici.

C. SANIFICAZIONE DEL LAVANDINO

I lavandini sono ambienti fortemente colonizzati da batteri, funghi e virus a causa della presenza di residui di cibo e di acqua.

Per la sanificazione dei lavandini collegare l'accessorio Kit Sani System a Mondial Vap o utilizzare Sani System. Avvitare HPMed nel suo alloggiamento e posizionare il distanziatore all'estremità dell'erogatore. Sanificare le superfici utilizzando una velocità di avanzamento pari a circa 30 secondi per metro quadro e senza entrare in contatto diretto con le superfici.

Per la sanificazione degli scarichi dei lavandini montare all'estremità dell'erogatore di Sani System o di Kit Sani System l'accessorio concentratore in modo da convogliare il getto del vapore in profondità nello scarico e garantire un'adeguata sanificazione della zona.

Al termine delle procedure di sanificazione attendere l'asciugatura spontanea delle superfici, che avverrà in circa 30 secondi, senza effettuare asciugatura manuale delle superfici.



4. PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DELLE ATTIVITA' DI SANIFICAZIONE.

Il modello Sani System Check è dotato di un sistema elettronico che consente di programmare e controllare il funzionamento dell'apparecchio stesso e di certificare l'esecuzione dell'attività di sanificazione.

Per l'utilizzo dell'apparecchio, l'operatore è dotato di apposita scheda con tecnologia RFID (in dotazione all'apparecchio). Attraverso la tastiera numerica ed il display LCD retroilluminato, l'operatore ha la possibilità di scegliere tra uno dei programmi pre-impostati nella memoria dell'apparecchio, in base alle dimensioni dell'area da sanificare.

Una volta completato il programma, l'apparecchio rilascia una ricevuta con le seguenti indicazioni :

- Numero di serie dell'apparecchio
- Identificativo dell'operatore
- Data
- Programma utilizzato
- Orario di inizio, fine e durata
- Conferma dell'effettivo completamento del programma prescelto e del corretto funzionamento dell'apparecchio.

Tecnica da utilizzare :

- Dopo aver acceso la macchina, digitare la data e l'ora (se necessario) premendo le cifre della tastiera e confermare con OK.
- Attendere fin quando sul display appare la scritta "Ready"
- Inserire la scheda personale
- Selezionare il numero di programma e premere OK per confermare.
- Selezionare l'area da trattare e premere OK per confermare.
- Procedere alla sanificazione secondo la tecnica descritta nelle pagine precedenti.

Per l'emissione della ricevuta :

- Una volta completato il programma, si accenderà l'indicatore verde e il display visualizzerà "Print?". Confermare con OK se si desidera la ricevuta .
- La stampante integrata nell'apparecchio rilascerà la ricevuta.
- Se non si desidera la ricevuta, premere "Cancel".

A fine turno :

Mantenere premuto per 4 secondi il tasto CANC, in modo da effettuare il logout e lasciare la macchina disponibile per un altro operatore. Verrà stampato lo scontrino riassuntivo del lavoro svolto.