

## **Lavavajillas Industriales: Clave en la higiene de bares y restaurantes**

### **La obligación de instalar un lavavajillas industrial en los negocios de hostelería es pieza clave en la desinfección del menaje en Bares y Restaurantes**

Las normativas en negocios de hostelería es cada vez más amplia y diversa, esta se aplica sobre todo en negocios de nueva creación, en reformas o ampliaciones. En líneas generales la limpieza y la desinfección adecuada así como evitar la acumulación de suciedad y unas prácticas correctas de higiene tanto en la manipulación como en la conservación de los alimentos son elementos esenciales que deben cumplirse en el conjunto de empresas relacionadas de alguna u otra forma en la hostelería y alimentación.

Según el Art. 6.3 RD 3484/2000 los comercios hosteleros deberán disponer de un lavavajillas industrial para la higienización de menaje y útiles de trabajo.

¿Cuál es la ventaja de un lavavajillas industrial?

Son muchas las ventajas higiénicas que conlleva la instalación de un lavavajillas industrial en los negocios de hostelería. En primer lugar podríamos decir que en el último ciclo de lavado, el agua rocía los artículos de su interior a una temperatura que oscila entre los 82°C y los 90°C (dependiendo de los modelos), esto garantiza la eliminación total de gérmenes. En el lavado de artículos en fregaderas, nunca se pasaría de una temperatura de lavado a 50°C.

Por otro lado los detergentes utilizados en el lavado industrial tienen como base sosa caústica, la cual es conocida por su poder en la eliminación de grasas y suciedad. Un tercer motivo que hacen de los lavavajillas industriales una opción idónea, es su rapidez en el ciclo de lavado. Por lo general los ciclos rondan entre 2 y 3 minutos dependiendo de las marcas. Por ejemplo los lavavajillas Sammic disponen de una opción que permiten seleccionar el tiempo de lavado para adaptarlo a nuestras necesidades. Los lavavajillas Silanos también tiene esta opción pero a partir de ciertos modelos. Por lo general se suelen utilizar lavavajillas industriales 50x50 en cocinas y lavavajillas para las zonas de barra, estos lavavajillas son muy utilizados en bares.

¿Por qué no utilizar un lavavajillas doméstico?

Directamente no. No es viable poner un lavavajillas doméstico para uso industrial. El tiempo de lavado es el factor clave en esta decisión. Los mejores modelos de lavavajillas domésticos tienen un ciclo de lavado entorno a las 2 horas, esto haría inviable un trabajo eficiente y productivo en un negocio hostelero.

Últimas recomendaciones

Las ventajas de instalar un lavavajillas industrial son de sobras conocidas para los profesionales de la hostelería, para los más novatos su precio respecto a los modelos domésticos son la mayor sorpresa. Los profesionales de la hostelería ya saben los beneficios que conlleva su instalación, la realidad es

que cuando un lavavajillas se estropea y deja de funcionar el caos y los nervios se apoderan del entorno de trabajo.

**Datos de contacto:**

Gabriela

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Franquicias](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>