SISTEMA DE EXTRACCIÓN EN COCINAS DE LOCALES GASTRONÓMICOS

1. DISEÑO DE INGENIERÍA:

Posicionamientos, dimensiones, distribuciones, caudales de aspiración, potencia de motores, etc.

Este punto debe ser tenido en cuenta en nuevos proyectos, pero no se tratará en este manual dado que es desarrollado para locales gastronómicos existentes y en funcionamiento.

1. MANTENIMIENTO (Inspección y limpieza sistemática):

Periódicamente se deberá realizar una inspección y limpieza interna general del sistema de extracción (campanas, filtros, ductos, extractor). Este mantenimiento deberá ser realizado por una empresa especializada, la cual cumplirá con procedimientos estandarizados (metodología, productos – por ejemplo: HD PLUSFOAM, retiro y disposición de residuos, etc.), extendiendo un certificado del servicio firmado por un profesional idóneo.

La frecuencia de dicho mantenimiento dependerá, entre otros factores, de la intensidad de trabajo de cada local gastronómico.

Beneficios de un mantenimiento adecuado:

1. Seguridad alimentaria: eliminación de microorganismos que atentan contra la inocuidad de los alimentos.
2. Seguridad ambiental: eliminación de malos olores por degradación y descomposición de materia orgánica depositada en el sistema.
3. Seguridad laboral: eliminación del riesgo de incendio por acumulación de material combustible (grasas y aceites).
4. Económico: Ahorro de consumo eléctrico por mantener el sistema de aspiración en óptimas condiciones de eficiencia.
5. Legal: cumplimiento con normativa municipal.