

Dossier 20

Les appareils de lavage de la vaisselle

- L'utilisation d'un appareil de lavage permet de laver la vaisselle plus rapidement.
- La mise en place d'un lave-vaisselle au plus près de la collecte de la vaisselle sale permet d'éviter la contamination croisée.
- Ainsi, selon la taille de la structure, il peut être installé un lave-vaisselle proche de la salle de restaurant et un lave-vaisselle dans la cuisine.

Les différents types d'appareils professionnels de lavage de la vaisselle

- Le choix d'un appareil se fait en fonction de la capacité, de l'encombrement, de l'usage prévu et de sa forme.
- Il existe trois types de lave-vaisselle professionnels qui sont : le modèle en tunnel, le modèle frontal et le modèle à capot.

Le modèle dit « en tunnel » ou lave-vaisselle à avancement automatique

- La vaisselle mise dans un panier se déplace sur un tapis motorisé permettant le passage de la vaisselle dans les différentes zones : prélavage, lavage, rinçage et séchage.
- Ce modèle d'appareil a une grande capacité de lavage, de 600 à 700 couverts. Il permet de laver les bacs gastronormes. Il est utilisé dans les grandes structures.

Le modèle « frontal »

- Ce modèle se charge par l'avant. Il permet de laver entre 40 et 100 couverts par jour.
- Cet appareil est compact. Les cycles sont rapides et utilisent peu d'eau. Il permet de laver toutes sortes de vaisselle : assiettes, tasses, ustensiles et couverts.

Le modèle à capot

- Ce modèle a une ouverture vers le haut ce qui offre un gain de place en cuisine et un confort de travail.
- Il est utilisé dans des petites surfaces en ligne ou en angle. Il a une capacité de 100 à 300 couverts par jour.
- Il peut se placer entre une table de prélavage avec douchette de rinçage de la vaisselle avant lavage et une table de sortie pour le dépôt et le séchage de la vaisselle propre.

Les conditions d'utilisation du lave-vaisselle

- Il convient de respecter les conditions aux différentes étapes.

La préparation du lave-vaisselle avant son utilisation

- Le lave-vaisselle doit être mis en eau plusieurs heures avant son utilisation. Pour cela, il faut positionner le bouchon de trop plein au fond du lave-vaisselle et appuyer sur le bouton I/O après avoir fermé le capot.
- Il est nécessaire de vérifier que la cuve est : correctement remplie, à la bonne température et que la quantité restante de produit dans les bidons est suffisante. Le produit est dosé soit manuellement soit automatiquement.

La préparation de la vaisselle avant de charger le lave-vaisselle

- Il faut éliminer les déchets présents dans la vaisselle, ce qui doit être fait dès le débarrassage des tables ; puis, les couverts sont mis à tremper dans une bassine. Ensuite, la vaisselle sale est disposée dans le casier pour y être prélavée avec la douchette avant sa mise au lave-vaisselle.

Le lavage de la vaisselle

- Il faut sélectionner le cycle de lavage qui doit être déterminé en fonction du type de vaisselle, puis mettre en route la machine en appuyant sur le bouton démarrer et laisser faire le cycle complet.

Après l'utilisation du lave-vaisselle

- Le lave-vaisselle doit être vidangé à la fin du service ou lorsque l'eau de lavage est trouble.
- L'intérieur doit être nettoyé et désinfecté avec la centrale de désinfection et les accessoires doivent être également lavés.
- Ensuite, il faut laisser sécher la machine ouverte puis effectuer le remontage des accessoires avant la prochaine utilisation. Toutes les semaines, il faut contrôler les buses et détartrer la machine.