



PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO  
DE EQUIPOS COMERCIALES DE COCINA

**Consejos de  
Mantenimiento que le  
Ayudarán a Ahorrar  
Energía y  
Mejorar la Operación de  
su Servicio de  
Preparación de  
Alimentos**



# PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS COMERCIALES DE COCINA

## ELECTRO-DOMÉSTICO

### QUÉ BUSCAR

### FRECUE NCIA

### QUÉ HACER

### RECOMENDACIONES GENERALES

#### ESTUFAS

Acumuladores de comida derramada que causan corrosión, funcionamiento desigual, consumo excesivo de combustible.

DIARIA

ESTUFA DE FOGÓN ABIERTO: Una vez que las rejillas superiores están frías, remójelas en agua con un buen disolvente de grasas, raspándole primero la materia encostrada.

En una estufa de fogones cerrados, asegúrese de entender la configuración de los quemadores y todas las variaciones de los controles para emitir diversos grados de calor en secciones diferentes de la cubierta. Raramente se requiere mantener toda el área de la estufa cerrada en el máximo nivel de calor.

Tipo:

SEMANTAL

Ajuste apropiado de quemadores. Las llamas sin conos definidos deben ser corregidas ajustando las persianas de aire.

DIARIA

FOGÓN DE TAPA CERRADA: Cuando las planchas superiores se han enfriado un poco, frotelas vigorosamente con arpillera pesada o lana de acero. Remueva toda la comida cocinada que se haya depositado bajo las llamas, tapas, anillos o planchas. NUNCA VIERTA AGUA SOBRE LOS FOGONES.

Haga revisar y ajustar todas las conexiones de los quemadores por parte de un representante de la compañía de servicio de gas.

Gire las manijas de las válvulas de los quemadores suavemente. Manténgalas engrasadas con grasas especiales para válvulas de altas temperaturas..

Abiertas  
Cerradas

SEGUN NECESIDAD

#### HORNOS

Depósitos de comida quemada.

INMEDIATA

Renueva los derrames y hervorres rápidamente antes de que el material tenga tiempo suficiente para carbonizarse.

Todo Tipo

Fondos y revestimientos encostrados que destruyen las partes de láminas metálicas. Asegúrese que las puertas cierra bien para que no escape calor. (Los termostatos operarán con mayor precisión).

DIARIA

Espera hasta que el horno esté frío y luego limpie el fondo y los lados con un paño húmedo (no mojado). Siga las instrucciones de mantenimiento del fabricante para los hornos de limpieza continuo y de auto limpieza. Nunca vierta agua sobre las superficies del horno para enfriarlas. Tenga cuidado con bisagras rotas en las puertas o giretas que permiten la fuga de calor limpiando muy cuidadosamente todas las migas y material encostrado de la zona de apertura. No azote ni se pare sobre las puertas del horno.

Evite el contacto de compuestos cáusticos de limpieza con el tubo del termostato. Programe el asado y el hornado para aprovechar todo el calor remanente. En hornos grandes, planee el hornado de manera tal que no tenga que llevar el horno a los niveles máximos de calor más de una o dos veces al día.

El asentamiento de pisos puede desnivelar el electrodoméstico; causar calentamiento no uniforme y tensiones desiguales sobre las partes metálicas.

UNA O DOS VECES AL AÑO

Revise el nivelado del horno. Revise que no hayan abolladuras en los lados o la parte de abajo del horno.

Un representante de la compañía de servicios de gas debe revisar su horno periódicamente... quemadores, termostatos y todas las partes funcionales..

#### PARRILLAS

Humeo excesivo.

DIARIA

Todo Tipo

Operación defectuosa de los quemadores. Lo mejor es una llama clara con un cono interno definido. Las llamas nunca deben flotar o pegar directamente sobre los elementos de refracción.

SEGUN NECESIDAD

Limpe los quemadores y asegúrese que las aperturas y persianas de ventilación están despejadas. Manipule las unidades de refracción de cerámica con cuidado. Los quemadores deben ser revisados por un representante experimentado de una compañía de servicios de gas para su ajuste..

Si tiene un asador/parrilla combinado, organice su menú de manera tal que utilice tanto la parrilla superior como la cámara del asador.

Notas sobre Asadores de Llama Baja: ¡Mantenga las parrillas limpias! ¡Evite llamas excesivas! ¡Reorganice el material cerámico de vez en cuando! La limpieza y el constante cuidado de su operación son esenciales.

#### FREIDORAS

La grasa humeante es indicador de una temperatura muy alta o de ruptura de la grasa. Deben removerse las migas de comida acumuladas.

DIARIA

SEMANTAL

Una película gomosa en la olla indica la necesidad de una limpieza a fondo.

**Drene la freidora y cuele la grasa en un filtro comercial.**

Lave la olla con una solución alcalina caliente. Enjuague completamente con agua limpia y ½ taza de vinagre. Seque la olla con un paño y no con calor del quemador. Reemplace la grasa antes de encender el quemador de gas. Nota: Cuando use grasa sólida con (a) freidoras tipo tubo – coloque la grasa alrededor de los tubos; (b) freidoras de olla abierta – préndalas en el ciclo de derretido.

Use grasas diferentes para comidas grasosas (caballitas, nuez moscada, etc.) y para comidas con sabores solubles en agua (patatas, cebollas, etc.)  
Pruebe la grasa para probar su calidad. Cambiela regularmente. Una mala grasa no puede producir buena comida.

<b>PARILLAS</b>	Recubrimiento carbonizado acumulado en la superficie..	DIARIO	Limpie frecuentemente con un paño absorbente de grasas pesadas. Use una espátula o raspador de metales para mantener la superficie libre de partículas de comida durante su uso. ¡No la rallé! Pule las parrillas de hierro fundido con piedra de parrillas. No use la piedra de parrillas o lana de acero en parrillas de acero inoxidable o enchapadas en acero. Vacíe y lave el receptáculo de grasas..	No sobre caliente su parrilla. Solo el asado intensivo requiere los quemadores al máximo. Use el termostato. Le ahorrará energía y dinero.
<b>MESAS DE ALMACENADO DE COMIDAS CALIENTES STORAGE TABLES</b>	No permita que se acumule comida derramada sobre superficies o partes de acero inoxidable o enchapadas en níquel y cromo..	DIARIO	Aplique un buen líquido no abrasivo para el pulido de metales a las superficies y partes de acero inoxidable o enchapadas en acero. Todas las hendiduras deben ser lavadas a fondo..	Si varias secciones de su mesa de almacenamiento están controladas por termostatos, conozca las temperaturas adecuadas para conservar diferentes comidas.
CAFETERAS	Las cafeteras deben estar limpias en todo momento para hacer un buen café. Aceites residuales y depósitos al interior de una cafetera pueden arruinar hasta el café de mejor calidad..	DIARIO	Limpie los revestimientos. Remoje con agua caliente y drene. Vierta dos galones de agua hirviendo en cada cafetera. Agregue un material limpiador de cafeteras confiable de acuerdo con las instrucciones. Fregue el interior de la cafetera con un cepillo para cafeteras, drene y enjuague. Luego drene nuevamente. Limpie los medidores de vidrio con un cepillo apropiado y enjuague. Vuelva a colocar la tuerca y cierre el grifo. Drene y vuelva a llenar las chaquetas de agua dos veces. Limpie las tapas de la cafetera y las tazas. Limpie el exterior. Limpie los revestimientos poniendo a hervir agua con una solución limpiadora. Apague el calor; fregue las paredes interiores. Luego drene, vuelva a llenar y hierva. Drene una vez más. Limpie las boquillas de los grifos desarmando el grifo y reffregando su interior con la solución de limpieza de la cafetera. Enjuague y vuelvalo a colocar en su lugar. Una vez limpio, permite que circule agua limpia por el grifo y otras partes.	Mantenga las bolsas de las cafeteras inmersas en agua fría cuando no se estén usando. Cambie los filtros de papel. Cuando no se estén usando, mantenga suficiente agua fresca en las cafeteras para que sea registrada por el medidor. El uso de un termostato prevendrá el sobre calentamiento del café durante periodos de espera y preservará la calidad del café.
<b>TOSTADORAS DE GAS</b>	Acumulación de migas en las bandejas y partes móviles. Acumulación de migas o materias extrañas en las persianas de aire.	DIARIO	Cuando la tostadora esté fría, limpie la superficie exterior. Limpia la guía inclinada. Remueva las bandejas, límpielas a fondo en agua tibia y séquelas. Revise que la cadena se mantiene limpia y limpie el marco. Las migas sobrantes deben ser removidas con un cepillo suave. Un paño húmedo y compuesto de limpieza multusos limpiará satisfactoriamente la superficie de acero.	Durante los periodos ociosos, baje el termostato al valor mínimo para ahorrar gas y prolongar la vida del electrodoméstico.
<b>OLLAS DE VAPOR</b>	Comida acumulada.	DIARIO	Limpie todos los compartimientos de comida. Retire las repisas y soportes y límpielos. Limpie los empaques. Reemplace los empaques desgastados cuando sea necesario. Agregue agua y, de ser necesario, un detergente suave. Repase con un cepillo. Drene el agua y a medida que vaya saliendo cepille el drenado y la válvula con un cepillo de botellas o similar. Enjuague.	Asegúrese de seguir las instrucciones del fabricante. Sopla la caldera bajo presión de vapor una vez a la semana, como lo recomiendan muchos fabricantes. Haga limpiar y revisar las calderas por lo menos una vez a la semana. Revise los medidores de presión.
<b>SARTENES INCLINADOS O CACEROLAS DE COCCIÓN LENTA</b>	Comida acumulada.	DIARIO	Inmediatamente después de desocupar la unidad, apague los quemadores, agregue agua y, si es necesario, un detergente suave. Permita que las partículas de comida se disuelvan en la olla caliente. Repase con un cepillo y desocupe en un receptáculo o en un desague de piso. Nunca use instrumentos afilados por cuanto estos afectarán el terminado.	Durante los periodos de poca actividad, ajuste los termostatos a los valores mínimos para ahorrar gas.
Usado con autorización del propietario de los derechos, Asociación Americana de Gas				

**Lleve un Historial de sus Equipos de Cocina.**  
 También tenga un listado con los nombres y números  
 de teléfono de las agencias de repuestos y de servicio.

<b>EQUIPOS</b>	<b>MARCA</b>	<b>MODELO Y NO. DE SERIE</b>	<b>REPUESTOS Y SERVICIO</b>	<b>TELÉFONO</b>
Estufas				
Hornos				
Asadores				
Freidoras				
Parrillas				
Mesas de Comida Caliente				
Cafeteras				
Tostadoras de Gas				
Ollas de Vapor				
Marmitas de Vapor				
Cacerolas de Coci- nado Lento				
Lavaplatos				



**THE HARTFORD STEAM BOILER INSPECTION AND INSURANCE CO.**

Los especialistas en ingeniería de seguros para propiedades y equipos.

One State Street, Hartford, Connecticut 06102-5024