

## Cappe aspiranti: le regole per la pulizia e la manutenzione

...

La cappa aspirante nelle cucine è una dotazione indispensabile per eliminare tutti i vapori e gli odori che si creano durante il normale processo di preparazione dei pasti. Attraverso la cappa transitano, mescolate al vapore, anche altre sostanze aeriformi come grassi, oli, residui di cibo, e quant'altro. Il suo impiego quotidiano può risultare inefficace qualora non venga accuratamente pulita e la sua principale funzione, cioè la asportazione degli odori e vapori, può diventare nulla e a lungo andare può anche danneggiarsi irrimediabilmente. Tipicamente è posizionata sopra i fuochi di cottura, ma il suo campo d'azione non si limita solo alla fase di preparazione dei cibi, ma talvolta anche all'intero ambiente della cucina. Inutile dire che una cappa aspirante non efficiente contribuisce alla diffusione di odori oltre l'ambiente cucina, mettendo a rischio la qualità dei cibi ed aggiungendo anche un certo senso di disgusto da parte degli ospiti, oltre che degli stessi operatori.

### UTILIZZO

La cappa aspirante va utilizzata quotidianamente mettendola in funzione prima di iniziare a cucinare. Dovrà poi restare accesa anche dopo l'utilizzo dei fornelli, fino a quando gli odori non saranno completamente assorbiti.

### PULIZIA

La parte esterna della cappa va pulita con frequenza settimanale con un detersivo alcalino (sgrassante) in grado di eliminare residui di grasso ed unto dalle superfici. In questo modo si impedisce allo sporco di accumularsi e di incrostare nel tempo. Per la corretta funzione aspirante è fondamentale che i filtri delle cappe vengano puliti con frequenza mensile.

### PROCEDURA DI PULIZIA:

- smontare le griglie di protezione
- togliere dall'interno i filtri e posizionarli possibilmente in una vasca d'ammollo.
- Spruzzare un prodotto fortemente alcalino (sgrassante) su tutta la superficie lasciandolo agire per qualche minuto
- Risciacquare abbondantemente e posizionare i filtri all'interno della lavastoviglie per un ulteriore lavaggio.
- Riposizionare i filtri e richiudere le griglie protettive.

### PRODOTTI CHIMICI

Questi prodotti professionali vanno maneggiati con cura perché sono corrosivi. Le formulazioni sono pronte all'uso e leggermente viscosi per favorire il contatto prolungato con le superfici. Si ha quindi un prodotto con notevole forza lavante che, associato al tempo d'azione di qualche minuto, distacca il grasso e lo sporco depositato.

### DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (D.P.I.)

Considerando le caratteristiche dei prodotti si raccomandano i seguenti D.P.I.:

Occhiali di protezione; Mascherina filtrante; Guanto di protezione chimica lungo 60 cm; Davantino pvc.

### CONCLUSIONE

Una regola fondamentale nell'utilizzo di prodotti chimici è quella di non mescolarli tra loro pensando di potenziarne l'efficacia. In realtà, così facendo, si rischiano danni all'operatore e all'ambiente.



**Afidamp** è l'associazione delle imprese della filiera della pulizia professionale, che raccoglie distributori (**AfidampCOM**) e fabbricanti (**AfidampFAB**). Da oltre trent'anni promuove la cultura dell'igiene in Italia e gli esperti della sua rete offrono soluzioni per ogni problematica legata alla pulizia in campo professionale, con particolare attenzione al settore Horeca.

