

Consejos mantenimiento e higiene del hielo

Agua y hielo deben cumplir la normativa de Productos alimenticios de la UE, es responsabilidad del usuario de la máquina de hielo su cumplimiento del reglamento.

Si no se revisa regularmente su máquina de hielo, el producto puede incluir enfermedades bacterianas e intoxicación alimentaria, así como cal. Muchas máquinas de hielo están ubicadas cerca o dentro de una cocina, esto implica una mayor vulnerabilidad ante la aparición de bacterias, y su limpieza debe ser más frecuente.

ITV ofrece con nuestro diseño higiénico y recomendaciones prácticas las condiciones óptimas para la higiene obligatoria del hielo.

Opciones de higiene para el agua

- **Filtro antical:** Para proteger contra aguas con alto contenido en cal, eliminar el mal sabor y olor del agua. Incorpora un filtro mecánico para partículas superiores a 20 micras.
- **Filtro partículas:** Para filtrar aguas sucias o arenosas. Filtro mecánico para partículas de polipropileno tejido 5 micras. Evita la entrada de suciedad en la máquina protegiendo válvulas, bombas, evaporador, etc.
- **Filtro anticloro:** Para eliminar el mal sabor y olor del agua, además de filtrar aguas sucias o arenosas. Indicado para ars con malos olores y sabores o muy cloradas. Filtro de carbón activo y partículas de 5 micras. El filtro absorbe las partículas de olores y sabores desagradables.
- **Filtro cs antical y anticloro:** Para proteger contra aguas con alto contenido en cal, eliminar el mal sabor y olor del agua. Indicado para agua con mucha cal y con malos olores y sabores o muy cloradas. Filtro antical, de carbón activo. El filtro protege contra la cal, absorbe las partículas cloradas así como olores y sabores desagradables. Disponible en su versión simple o doble y en tamaño normal o XL, en función del tipo de máquina que vaya a proteger. Incorpora un filtro mecánico para partículas superiores a 5 micras.
- **Calklin:** Producto para realizar la limpieza periódica de las máquinas de hielo. Se presenta en sobres contenidos en bolsas de 50gr para máquinas con producción de hasta 60kg/24h. o en bolsas de 200gr. para máquinas con mayores producciones diarias.

Para su máquina de hielo:

- Para su limpieza, es muy importante utilizar productos químicos adecuados recomendados por el fabricante para no dañar la máquina y alargar su vida útil.
- Se recomienda entre 2 y 4 limpiezas al año.
- Es importante encontrar un buen proveedor de repuestos para que el mantenimiento sea rápido y sencillo.

Por favor tengan en cuenta la ubicación de la máquina de hielo: el hielo es expulsado del productor de hielo cerrado y entra en contacto con el ambiente. El ambiente que siempre se encuentra en movimiento transporta germen que pueden llegar tener contacto con el hielo. Por eso debe instalar la máquina en sitio lo más limpio posible, evitando trasteros, cuartos con residuos o vías de transporte no siendo adecuados estos por razones de higiene. Al ser posible evitar también salas de elaboración o cámaras frigoríficas con productos orgánicos.