

Maquinaria de limpieza

Aspiradoras, barredoras, abrillantadoras y limpiadoras a vapor, entre otra maquinaria, son las responsables de que todo tenga un aspecto impecable y de la pulcritud que tanto satisface a los clientes. Los hosteleros se interesan por aquellos aparatos que sean eficaces, ergonómicos, sostenibles y, a ser posible, que les permitan ahorrar. *Por Isabel Fernández*



Por un aspecto impecable

Nilfisk

La industria hostelera debe ofrecer a sus clientes un servicio de limpieza perfecto, ya que es el factor que mayor influye en la construcción de la imagen pública de sus establecimientos o, dicho de otro modo, es su seña de identidad.

Jordi Peris, *key account manager* de Nilfisk-Advantec, asegura que las características que valoran más los hosteleros son: “el bajo nivel sonoro, para respetar el descanso de los clientes; la durabilidad y fiabilidad, que la máquina sea robusta y capaz de garantizar un alto rendimiento incluso con el paso del tiempo; el poder de limpieza; que cumpla su función principal optimizando el tiempo y el esfuerzo dedicado a la limpieza; y la facilidad de

uso, que los operarios puedan utilizar la máquina de forma sencilla e intuitiva para evitar problemas y minimizar los tiempos de preparación de los aparatos”. En definitiva, como resume Ignacio Carrera, director de la Unidad de Negocio Comercial de Kärcher, “en el sector horeca se valora principalmente un tipo de maquinaria muy evolucionada, es decir, equipos compactos, fáciles de utilizar, con un mínimo mantenimiento, silenciosos, pero a su vez potentes y robustos, y capaces de dar una solución rápida y eficaz a sus necesidades de limpieza diaria”.

¿Cuál es la máquina ideal para cada zona del establecimiento? Rafael Grávalos, director de Marketing de IPC España, considera que “cada espa-

cio del hotel debe limpiarse y desinfectarse con equipos y útiles que respondan a las exigencias de limpieza de cada área”. Si bien es cierto que cada fabricante tiene unos modelos distintos para cada zona (*hall*, restaurante/cocina, habitaciones, baños, gimnasos y spas, o cristalerías y ventanas), también hay expertos que opinan, con matices, todo lo contrario, como es el caso de **María Teresa Sánchez** directora de Tesis, empresa de consultoría y formación especializada dirigida al sector de la higienización y limpieza profesional. Sánchez cree que se trata de un “concepto incorrectamente arraigado. No se debe asignar una máquina a una zona determinada, sino que la asignación de ésta debe ir en función de la ma-



NILFISK



IPC ESPAÑA

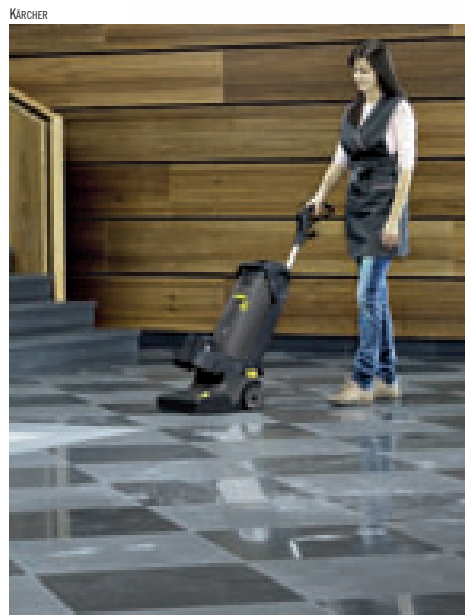


POLTI

niobralidad que permite la zona, la tarea que debe realizarse y el tipo de suciedad que debemos eliminar”. De esta manera, si lo que se precisa es un fregado en húmedo del pavimento, se necesita una máquina fregadora/aspiradora y su tamaño dependerá del espacio y metros cuadrados a limpiar. Si lo requerido es fregar el suelo de una habitación, se debe buscar una máquina de pequeño tamaño que permita acceder a diferentes puntos y que su maniobrabilidad sea posible, sino “es absurdo utilizar una máquina que no llegará a todos los puntos, porque no nos asegura la limpieza y, por tanto, lo mejor será usar un sistema manual”, enfatiza esta experta.

Aparatos específicos

Para la directora de Tesis, los hoteleros no son muy dados a utilizar maquinaria específica de limpieza. Lo que más emplean son máquinas para tratamiento de pavimentos y la estrella indiscutible en cuanto a uso es la rotativa, máquinas que habitualmente se utilizan para cristalizar suelos. En algunos casos, hacen servir máquinas fregadoras/aspiradoras, pero el porcentaje es muy bajo. Y la que se usa de manera más habitual es el aspirador, aunque en un porcentaje muy alto solo cuando el pavimento es textil (moqueta). Por su parte, Ignacio Carrera también puntualiza que el producto más demandado sigue siendo el aspira-



KÄRCHER

dor, “aunque cada día más los hoteles de última generación mecanizan los procesos de limpieza en todas las áreas, por ejemplo, incorporando fregadoras de suelos automáticas para todo tipo de limpieza y mantenimiento de suelos”. A modo genérico, en el mercado existe una extensa oferta con capacidades y potencias de aspiración distintas, en versiones verticales u horizontales, aunque lo más práctico son los aspiradores pequeños. Por otro lado, ante una gran variedad de tipos de pavimentos, cada uno de ellos debe ser tratado siguiendo un protocolo concreto de limpieza. Cada rincón, superficie o zona requie-

re de un tratamiento adecuado para una correcta higiene y un buen mantenimiento. El mercado facilita una diversa gama de fregadoras y máquinas perfectamente válidas para el cuidado de todo tipo de suelo, desde el parqué hasta el gres. Aun así, cada día hay más establecimientos que se decantan por la mecanización, incorporando a su parque de maquinaria fregadoras automáticas de suelos para la limpieza y el mantenimiento de toda clase de superficies: lisas, rugosas, duras o blandas. No obstante, la especialización va en alza y, como ya se ha comentado, cada espacio tiene su propio set de limpieza. Por ejemplo, gimnasios, centros de *fitness* y de bienestar, spas, etc. contemplan exigencias sanitarias particulares relacionadas con el compartir espacios y equipos en los que se pueden contraer fácilmente infecciones con contacto, como hongos o verrugas. Los productos químicos precisan tiempos de acción que no siempre son respetados y, por lo tanto, no pueden garantizar una esterilización adecuada. La solución es el vapor, que actúa como desincrustante de la suciedad a alta temperatura, de 150 a 165 °C, y como desinfectante a esa temperatura. Un ejemplo de ello es Steam & Walk de Polti, un equipo profesional de limpieza portátil dotado de una mopa de microfibra tradicional con la erogación de vapor a alta temperatura. Con una presión de 5 bar, emite un vapor a 150 °C al entrar en contacto con las superficies. Este aparato permite de forma rápida la total eliminación de suciedad, detergentes y microorganismos. Además, la emisión de vapor es totalmente silenciosa, evitando molestias a los usuarios y tiempos de



espera en la utilización de estos espacios. El brazo telescópico de la mopa es extensible y permite la limpieza de techos y paredes, así como de otras superficies con alturas elevadas sin necesidad de escaleras. La particular concepción del equipo, en forma de mochila, posibilita una total movilidad y seguridad para el operario.

Estos equipos, ¿limpian o desinfectan? “Dependiendo de quien habla, considera que desinfectar es eliminar el máximo de suciedad y, con el arrastre, las bacterias. Hay personas que dicen que el agua es un desinfectante; yo difiero enormemente. Para mí, desinfectar es tener la capacidad que, durante un tiempo determinado y tras la limpieza, las bacterias no proliferen y, en consecuencia, mueran. Esto solo se consigue con un producto químico que haga dicho proceso. Por tanto, para mí las máquinas por sí solas pueden realizar, por efecto del calor en el caso de vapor, una acción de eliminación de suciedad y bacterias inicial, pero no tienen capacidad de continuar con el

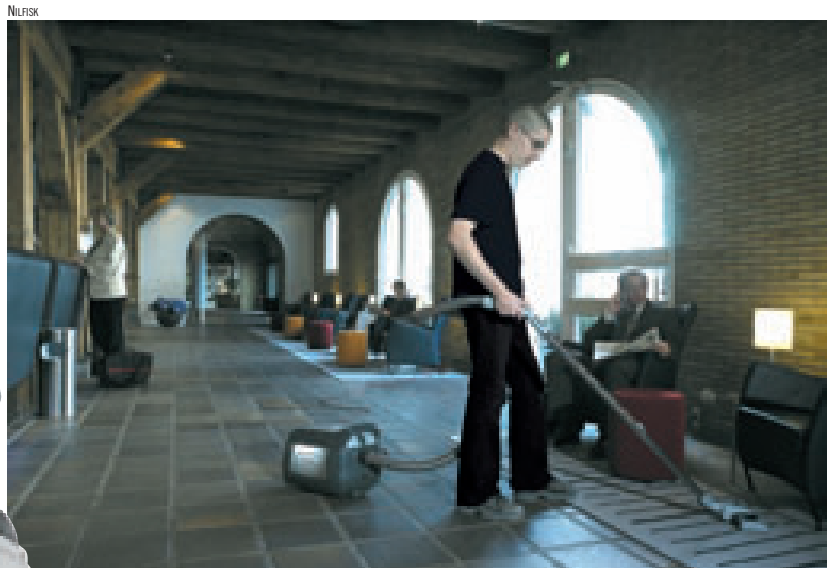
proceso siguiente de eliminación de bacterias”, afirma contundente María Teresa Sánchez. Para Ignacio Carrera, de Kärcher, “según el tipo de maquinaria de limpieza, como por ejemplo nuestros lava-aspiradores, las fregadoras y las limpiadoras de alta presión, junto con el detergente y el método de aplicación adecuado, realizan las dos funciones, tanto de limpieza como de desinfección”. Jordi Peris asegura que “el sistema Ecoflex de Nilfisk trabaja sobre la flexibilidad de los equipos. Las máquinas Nilfisk pueden realizar ambas tareas, en función del nivel de limpieza requerida y del producto químico utilizado”. Asimismo, Rafael Grávalos cuenta que “en IPC España, conscientes de la importancia que tiene la desinfección en el sector hotelero, hemos desarrollado el único sistema de esterilización certificado médicamente mediante vapor que cumple con los protocolos sanitarios más estrictos. Nuestro sistema Sanivap comprende las certificaciones ISO 9001:2000 (sistema de gestión de calidad), ISO 13485 (sistema de calidad de dis-

positivos médicos) y CEDM 93/42 (CE dispositivos médicos)”. La eficacia desinfectante, con efecto biocida y virucida de Sanivap, ha sido testada en varios laboratorios de referencia para el sector sanitario y el de la alimentación, siguiendo la norma HACCP. No hay que olvidar que las máquinas de limpieza deben contar como mínimo con la homologación CE y algunas empresas suman a esta normativa el certificado TÜV.

Ergonomía

La limpieza en los hoteles u otros establecimientos es una profesión que acarrea, a lo largo de los años, serias consecuencias a nivel físico. La mayoría de los profesionales que realizan actividades de limpieza padecen lesiones músculo-esqueléticas (LME), siendo estas las principales causas de baja laboral. “Desde IPC España consideramos la ergonomía como un aspecto prioritario a la hora de diseñar nuestros útiles de limpieza. Nosotros estimamos la ergonomía, además de la comodidad en el uso de





la maquinaria de limpieza, como un concepto que engloba el aumento de la calidad del trabajo y el ahorro del tiempo de la actividad”, afirma Rafael Grávalos. De la misma opinión es Ignacio Carrera de Kärcher: “Nuestros productos están orientados al usuario de la máquina, incorporando los últimos conceptos ergonómicos para conseguir una mayor comodidad y facilidad de uso de nuestras máquinas. Esto redundará en un trabajo más agradable para el operario y mayor rendimiento, ya que se fatigan menos al trabajar”. También en la ergonomía insiste Jordi Peris, de Nilfisk-Advance, a la hora de analizar lo que es indispensable para el usuario ya que, si este “va a estar muchas horas trabajando de forma conjunta con la máquina, es importante que se sienta cómodo utilizándola; por tanto, para nosotros la ergonomía del equipo es un valor muy importante en este aspecto”.

Además de que el manejo y la utilización sea fácil, “el usuario debe disponer de la información total de utilización. De no ser así corre dos riesgos: uno que provoque un accidente, y otro, que no le saque todo el rendimiento que debiera”, argumenta María Teresa Sánchez. Por este motivo, la directora de Tesis recomienda unas pautas mínimas para que el personal que emplea la maquinaria tenga una formación adecuada para ello. Así, debe comprobar la red eléctrica que soporta la máquina; nunca se debe tirar del cable para desenchufar la máquina; los cables deben estar perfectamente recogidos cuando finaliza la tarea; la máquina debe estar limpia, tanto exterior como interiormente, en el caso de que contenga líquido/agua; los tanques de agua/líquido deben tener aireación mínima después de utilizarse para evitar concentración de humedad que afecte a otros elementos; cuando dispone de filtros, debe limpiarse y/o cepillarse; y la máquina debe quedar con los accesorios desmontados y limpios, ordenada en el espacio destinado a ello

sin que exista peligro para su deterioro (no recomendable cerca de tomas de agua). “El mantenimiento ha de ser preventivo, siempre en función del modelo y el uso que se le dé a la máquina”, asegura Jordi Peris, quien está de acuerdo con Sánchez en que “en Nilfisk pensamos que el mejor mantenimiento que se le puede dar a la máquina es una correcta formación por parte del operario”.

Ahorro energético

Además de ser sosteniblemente responsables, los hosteleros buscan minimizar gastos, y más en una etapa como la actual de crisis económica. Sobre el ahorro energético trabajan a conciencia las empresas. Como asegura Rafael Grávalos, “con el sistema Flowmix de IPC, los motores de los aspiradores cambian de trabajar en paralelo a la conexión en serie. De este modo,

¿Qué diferencia a las máquinas del sector horeca de las domésticas?

“Las principales diferencias sobre los aspiradores profesionales recomendados en la hostelería respecto a los de hogar son: materiales-tipos de plástico empleados en su fabricación; más capacidad de depósito; mayor superficie y número de etapas de filtrado, y turbinas de aspiración con autorefrigeración de mayor vida útil”. *Ignacio Carrera, director de la Unidad de Negocio Comercial de Kärcher.*

“Sobre todo tienen que ser máquinas dotadas de una mayor potencia, durabilidad y fiabilidad. Los equipos profesionales van a ser utilizados de forma intensiva día a día. Además, tienen que ofrecer un rendimiento superior de limpieza; es por ello que necesitan un extra de robustez y potencia con respecto a los domésticos”. *Jordi Peris, key account manager de Nilfisk-Advance.*

“Las máquinas del sector horeca se diferencian de las de uso doméstico, básicamente, por su nivel de prestaciones. Nuestros equipos garantizan la máxima eficiencia en la limpieza de los hoteles gracias a unos niveles de potencia, ahorro energético y de costes asociados muy superiores a las máquinas a las que estamos acostumbrados a utilizar en nuestros hogares”. *Rafael Grávalos, director de Marketing de IPC España.*

“No sirven las domésticas, ya que los motores no están preparados para una larga utilización y, por tanto, su resistencia es prácticamente nula. Además, la potencia debe ser la adecuada y estar adaptada a los metros cuadrados a limpiar”. *María Teresa Sánchez, directora de Tesis.*



La mayoría de las novedades están encaminadas a la reducción de consumo, tanto por tema de costes, que es vital para la empresa, como por respeto al medio ambiente, de suma importancia en la época actual.



incrementa automáticamente la eficacia del aspirador en un 60%, pasando los niveles de aspiración de los 2.200 a los 3.800 mm. De esta manera, reducimos considerablemente tanto el tiempo requerido para la limpieza de hoteles como los costes que se derivan del trabajo". Asimismo, Kärcher también presta especial atención en materia de ahorro energético: "De hecho, es el primer fabricante de maquinaria de limpieza que ha obtenido la homologación Eco Efficiency en varios de sus modelos. El diseño innovador de nuestros productos nos permite instalar motores de potencia nominal reducida, sin por ello tener que mermar la potencia real de limpieza. Además, hoy por hoy ofrecemos equipos de limpieza accionados por baterías de litio, para trabajos sin necesidad de cable eléctrico, con un consumo prácticamente nulo, ya que solo es necesario en el proceso de recarga de baterías", afirma el director de la Unidad de Negocio Comercial de la compañía. Por su parte, el Sistema Ecoflex diseñado por Nilfisk "permite al usuario ajustar fácilmente los parámetros de trabajo de la máquina (químico, agua y presión de cepillo) en función del nivel de limpieza requerido. No obstante, para zonas especialmente sucias, el operario puede activar el

botón Ecoflex, para limpiar con mayor presión, caudal de agua y químico durante 60 segundos. Pasado este tiempo, la máquina vuelve automáticamente a su configuración inicial. Con este sistema, el operario maximiza el rendimiento de la limpieza, minimizando el uso de los recursos necesarios de la misma (consumo eléctrico, agua, químico y deterioro de la máquina). Al mismo tiempo, se evitan despilfarros en las mezclas de químicos y se reducen los tiempos de preparación de la máquina, con el sistema de panel intuitivo OneTouch, patentado por Nilfisk", asegura su *key account manager*.

Para María Teresa Sánchez, "en la mayoría de los casos, el ahorro va en función de dos apartados importantes: el tipo y canti-

dad de suciedad, y la estructura/superficie del elemento y zona a limpiar". Según esta experta, no es lo mismo utilizar una fregadora en una zona exterior que en un pasillo interior, donde el agua será mínima y el producto químico también. Tampoco se puede comparar con una zona de parking en la que se encuentran suciedades que, si no son atacadas con químico y humectadas suficientemente, no se arrastran y eliminan. Y, como añade Sánchez, "aunque el ahorro cada vez más, afortunadamente, es una parte importantísima que ha dado un giro en los conceptos de fabricación tanto de las máquinas como de los químicos, todavía queda mucho camino por recorrer". ●

LA ERGONOMÍA ES PRIORITARIA A LA HORA DE DISEÑAR LOS ÚTILES DE LIMPIEZA PARA EL SECTOR HOSTELERO

Para más información:

3M España ☎ 913 216 000
 Cleaning Machines ☎ 948 318 405
 Columbus Ibérica ☎ 916 692 538
 Flaque ☎ 937 181 718
 Hako España ☎ 932 649 019
 Industrias Fapp ☎ 938 737 740
 IP Cleaning España ☎ 902 116 563
 JPS-Tecnovap ☎ 963 574 411
 Kärcher ☎ 902 170 068
 Krüger ☎ 948 318 405
 Lavorwash Ibérica SL ☎ 938 404 083
 Lidera Higiene ☎ 937 360 950
 Lovaina Internacional ☎ 935 408 248
 Mat. de Limp. Columbus Ibérica ☎ 916 692 538
 Nilfisk Advance ☎ 937 412 400
 Orbival ☎ 963 773 293
 Orval y Sánchez ☎ 915 229 049
 Osvic ☎ 963 574 411
 Ozosystems Corporation S.L. ☎ 938 738 135
 Parcet ☎ 936 472 222
 Polti ☎ 902 35 12 27
 RCM-Barredoras Industriales ☎ 938 675 981
 Reysan Atlantic ☎ 902 305 060
 Sutter Ibérica ☎ 902 206 600
 Talleres Galindo ☎ 936 853 721
 Tennant Spain ☎ 900 900 150
 Wetrok ☎ 957 279 005