



GUIA DE USO SEGURO DE RÉCHAUDS

Bares &
Restaurantes

O QUE SÃO RÉCHAUDS?

Réchaud é uma espécie de fogareiro de metal, em prata ou inox, usado para manter a comida quente no serviço de buffet, para flambar sobremesas ou preparar pratos rápidos como o fondue.

Os restaurantes sabem como é importante manter a comida quente e preservar o sabor dos alimentos e por isso, ter equipamentos para a manutenção a quente nos serviços de alimentação é fundamental.

Entretanto, o manuseio desse equipamento requer alguns cuidados para evitar acidentes e preservar a integridade dos colaboradores e clientes dos serviços de alimentação fora do lar, por isso, quem for responsável pela operação do equipamento, deve conhecer o procedimento para acender, fazer a manutenção e ter todos os cuidados para evitar acidentes.



COMBUSTÍVEIS PARA RÉCHAUDS

Para utilizar o réchaud é preciso colocar algum tipo de combustível dentro do fogareiro (quando for o caso) e ter todos os cuidados necessários para o manuseio seguro.

Devem ser usados sistemas alternativos que eliminem o risco de acidentes em substituição aos sistemas de ignição e abastecimento com uso de álcool líquido ou em gel.

Pode-se usar por exemplo: equipamentos elétricos, velas, pastilhas de álcool sólido, chapas de vidros termoelétricos, entre outras alternativas.



DICAS IMPORTANTES PARA EVITAR ACIDENTES COM RÉCHAUDS

- Monte o equipamento em local seguro, certifique-se que a superfície esteja firme, nivelada e longe de materiais inflamáveis.
- Esteja atento para que não tenha nenhum material inflamável por perto do equipamento em funcionamento, como papel, papelão, plástico ou outros materiais.
- Não coloque o equipamento sobre forros de mesa (a superfície deve estar sem nenhuma cobertura de tecido) ou próximo a cortinas ou encostado em paredes.
- Faça a montagem das peças do equipamento seguindo as orientações de cada fabricante e não tente improvisar em qualquer situação.
- Nunca utilize álcool líquido nos fogareiros ou deixe substâncias voláteis próximas ao equipamento.
- Não coloque o equipamento na borda de fogões para abastecer a cuba.

DICAS IMPORTANTES PARA EVITAR ACIDENTES COM RÉCHAUDS (Continuação)

- Nunca faça o reabastecimento do combustível sobre a chama ativa do fogareiro, certifique-se que a chama está completamente inativada para o novo abastecimento. O ideal é usar outro fogareiro que esteja completamente frio e sem chamas.
- Faça o abastecimento somente no momento do uso do equipamento. O reabastecimento do fogareiro não deve ser feito com antecedência porque o álcool é volátil e pode causar explosões no momento de acender.
- Use os abafadores para apagar a chama por completo antes de retirar o fogareiro acesso ou quente. A chama é praticamente imperceptível e pode estar queimando sem que possa ser vista.
- Tenha cuidado no manuseio do fogareiro quente, use luvas térmicas e pinças para evitar qualquer acidente.
- Armazene os fogareiros já frios em local arejado e protegido de possíveis faíscas ou chamas. Nunca próximo a fontes de calor como eletrodomésticos que pelo aquecimento podem causar explosões.

DICAS IMPORTANTES PARA EVITAR ACIDENTES COM RÉCHAUDS (Continuação)

- Não colocar o réchaud em local com corrente de ar, pois assim acelera a queima do combustível, aumentando o gasto e possibilita apagar a chama deixando o alimento frio.
- Coloque água já quente no recipiente de água (quando for o caso) para aumentar a eficiência do aquecimento quando acender o fogareiro.
- Nunca manipule o combustível próximo ou diretamente na chama viva, sempre apagar a chama primeiramente para depois fazer qualquer movimentação.
- Nunca faça o abastecimento do fogareiro próximo aos clientes para evitar acidentes e garantir a segurança de todos.
- Elimine a chama utilizando os abafadores, use luvas térmicas e pinças para retirar o fogareiro quando terminar o serviço do buffet e fazer o transporte com segurança. Lembre-se que o inox é um excelente condutor de calor e por isso, deve-se usar a proteção para evitar queimaduras. Apague as chamas sempre após o uso, siga as normas de segurança e se tiver dúvidas pergunte alguém que possa te ajudar.

DICAS IMPORTANTES PARA EVITAR ACIDENTES COM RÉCHAUDS (Continuação)

- Após o uso, depois do equipamento frio, faça a limpeza do fogareiro, retire todo acúmulo de resíduos para garantir maior eficiência da chama.
- Faça treinamentos periódicos com as pessoas responsáveis pela montagem dos réchauds para que todas saibam das normas de segurança. Não deixe que pessoas sem conhecimento das normas manipule o equipamento.



QUER TER ACESSO A MAIS CONTEÚDOS COMO ESSE?

Faça seu cadastro gratuito na primeira rede profissional exclusiva para empresários e profissionais do setor de bares e restaurantes.



[CLIQUE AQUI E CADASTRE-SE](#)



GUIA DE USO SEGURO DE RÉCHAUDS

Texto: Adriana Lara

Referência: Réchaud com fogareiro – Tramontina

Imagens: Freepik

Realização:

abrasel

Bares &
Restaurantes