

Productos de Auto-Chlor

Limpiador de uso múltiple

Desinfectante

1. Retire todos los productos alimenticios, coloque en un recipiente limpio y desinfectado y trasladarse a centros de almacenamiento protegido.
 2. Si se refrigeran, apague la unidad. En caso, quitar el hilo de recipiente de almacenamiento.
 3. Quitar y lavar, enjuagar y desinfectar los envases, recipientes, contenedores y otros elementos desmontables en compartimiento de tres fregaderos. Deje que los artículos se sequen al aire.
 4. Rocíe las superficies con limpiador de poca potencia o limpiador de uso múltiple y después limpiar con un paño limpio.
 5. Para suelos más pesados fregar con un estropajo de nylon.
 6. Enjuague las superficies con agua limpia.
 7. Desinfectar las superficies no extraíbles con solución desinfectante de balde.
 8. Vuelva a colocar y volver a instalar estanterías y otros elementos desmontables, cuando secos.
 9. Spray "Guardia de Estornudo" con un limpiador de vidrio no amoniacal y limpie con un trapo.
- SERPENTÍN DEL CONDENSADOR-Las bobinas del condensador y los ventiladores deben limpiarse de acuerdo con las especificaciones del fabricante. La mayoría de las bobinas son accesibles mediante la eliminación de la parrilla para el acceso. Pasar la aspiradora por la superficie limpia de bobina o aire a presión directa a través de las aletas del condensador. VENTILADOR DE CONDENSACION-Ventilador de condensación se debe limpiar periódicamente para evitar los olores y mantener la evaporación de la eficiencia.
- PRODUCTOS DE LIMPIEZA REQUERIDOS MUESTRA A LA IZQUIERDA

Auto-Chlor Products

All Purpose Cleaner

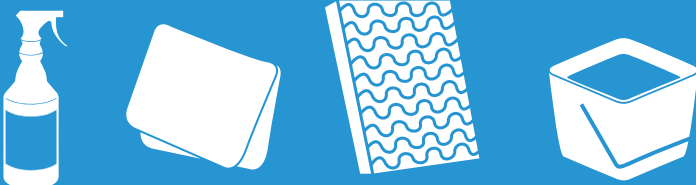
Sanitizing Solution

1. Remove all food stuffs, place in a clean, sanitized container and relocate to protected temporary storage.
2. If refrigerated, turn unit off. If applicable, remove ice from storage bin.
3. Remove and wash, rinse and sanitize containers, receptacles, bins and other removable items in three compartment sink. Allow items to air dry.
4. Spray non-removable surfaces with light duty, all purpose or multipurpose cleaner and wipe with clean cloth.
5. For heavier soils scour with a nylon scrub pad.
6. Rinse surfaces with clean water.
7. Sanitize non-removable surfaces with sanitizer bucket solution.
8. Replace and reinstall shelving and other removable items when dry.
9. Spray "Sneeze Guard" with a non ammoniated glass cleaner and wipe clean.

CONDENSER COIL-Condenser coils and fans should be cleaned according to manufacturer's specifications. Most coils are accessible by removing grill for access. Vacuum clean surface of coil or direct forced air through condenser fins.

CONDENSATE FAN-Condensate fan should be cleaned periodically to prevent odors and maintain evaporating efficiency.

REQUIRED CLEANING TOOLS SHOWN AT LEFT



Auto-Chlor
SYSTEM

La frecuencia de limpieza : Diario

BARRA DE ENSALADAS



SALAD BAR
Cleaning Frequency: Daily