

Productos de Auto-Chlor Limpiador de uso múltiple Desinfectante

1. Retire todos los productos alimenticios, coloque en un recipiente limpio y desinfectado y trasládese a centros de almacenamiento protegido.

2. Quitar y lavar, enjuagar y desinfectar los recipientes, contenedores y otros elementos desmontables en fregadero de tres compartimientos. Deje que los artículos se sequen al aire.

3. Rocíe las superficies extraíbles con limpiador de poca potencia, de uso múltiple o limpiador multiusos y limpie con un paño limpio.

4. Para suelos más pesados fregar con un estropajo de nylon.

5. Enjuague las superficies con agua limpia.

6. Desinfectar las superficies extraíbles con solución desinfectante de balde.

7. Vuelva a colocar y volver a instalar estanterías y otros elementos desmontables, cuando secos.

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 CONDENSACIÓN

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



La frecuencia de limpieza : Diario

ALIMENTOS MESA DE PREPARACIÓN

25

FOOD-PREP TABLE

Cleaning Frequency: Daily



Auto-Chlor
SYSTEM

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. Remove and wash, rinse and sanitize receptacles, bins and other removable items in three compartment sink. Allow items to air dry.
3. Spray non-removable surfaces with light duty, all purpose or multipurpose cleaner and wipe with clean cloth.
4. For heavier soils scour with a nylon scrub pad.
5. Rinse surfaces with clean water.
6. Sanitize non-removable surfaces with sanitizer bucket solution.
7. Replace and reinstall shelving and other removable items when dry.

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