

Productos de Auto-Chlor **Limpiador de uso múltiple** **Desinfectante**

La FDA informa que Cortadores de carne de charcutería de uso común en la industria de servicio de alimentos pueden llegar a ser difícil o imposible para limpiar y desinfectar adecuadamente. La falta de una adecuada limpieza y desinfectar todas las superficies de cortadoras de fiambres puede contaminar los alimentos y causar enfermedades o la muerte.

La limpieza para piezas desmontables

1. Coloque el control de la cuchilla a cero (0). Deje protector de la hoja en su lugar hasta que esté listo para limpiar la cuchilla. Vuelva a colocar inmediatamente la guardia tan pronto como la cuchilla y se limpian.

2. Disminuir todas las piezas desmontables. Lavar, enjuagar y desinfectar todas las piezas desmontables en fregadero de tres compartimientos. Deje que se ventilen piezas estacionarias secas. Limpiar las partes inmóvil de la máquina de cortar y volver a montar.

1. Llene el balde con solución de detergente de lavado de platos y agua, Mojar el cepillo con mango largo en una solución de detergente y cepilla las partes estacionarias limpias. Enjuagar el cepillo cuando esté terminado.

2. Reemplace la solución de detergente con agua limpia. Sumerja el cepillo en agua limpia y enjuague las piezas estáticas. Llene el balde con desinfectante para fregadero de tres compartimientos (superficie de contacto con los alimentos) desinfectante. Utilice el cepillo con mango largo para aplicar desinfectante. Deje que se seque al aire.

PRODUCTOS DE LIMPIEZA REQUERIDOS MUESTRA A LA IZQUIERDA

CORTADORAS
 La frecuencia de limpieza :
 Cada 4 horas



Auto-Chlor Products

All Purpose Cleaner Sanitizing Solution

The FDA reports deli slicers commonly used in the foodservice industry may become difficult or impossible to properly clean and sanitize. Failure to adequately clean and sanitize all surfaces of deli slicers can contaminate food and cause illness or death.

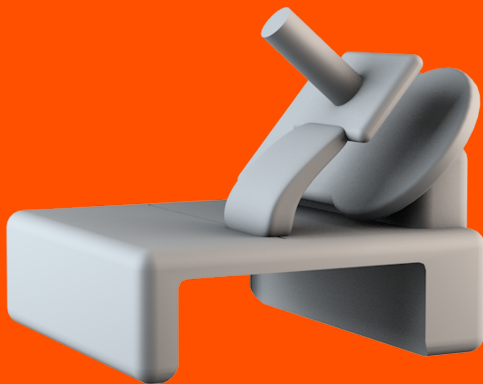
Removable Parts Cleaning

1. Set blade control to zero (0). Leave blade guard in place until ready to clean blade. Immediately replace guard as soon as it and blade are cleaned.
2. Disassemble all removable parts. Wash, rinse and sanitize all removable parts in three compartment sink. Allow parts to air dry, clean stationary parts of slicer and reassemble.

Stationary Parts Cleaning

1. Fill bucket with dish wash detergent solution and water, Dip long handle brush in detergent solution and brush clean stationary parts. Rinse brush when completed.
2. Replace detergent solution with clean water. Dip brush in clean water and rinse stationary parts. Fill sanitizer bucket with third compartment sink (food contact surface) sanitizer. Use long handled brush to apply sanitizer. Allow to air dry.

REQUIRED CLEANING TOOLS SHOWN AT LEFT



Auto-Chlor
 SYSTEM