

Productos de Auto-Chlor Limpiador de freidora

1. Permita que la freidora y el aceite de cocina se enfríe.
2. Escurrir el aceite de cocina de la freidora. Limpie el exceso con toallas de papel.
3. Cerrar el drenaje. Llene la freidora con agua (llene hasta justo por debajo del indicador de nivel completo).
4. Agregue un cuarto de galón (32 onzas) de limpiador a 5 galones de agua y mezclar.

PRECAUCIÓN: NO AÑADIR LA QUÍMICA AL AGUA CALIENTE

5. Encienda el calor. Traiga solución a ebullición y dejar hervir unos 15 minutos.
6. Manténgase cerca de ver freidora. Use tenazas y la almohadilla verde para recorrer las zonas muy sucias.
7. Apague el fuego. Dejar enfriar durante 20 minutos y desague.
8. Enjuague bien con agua dulce y caliente.
9. Neutralizar mediante el vertido en una solución de 1 taza de vinagre por cada galón de agua.
10. Enjuague con agua clara y limpia. Seque con un paño.

PRODUCTOS DE LIMPIEZA REQUERIDOS MUESTRA A LA IZQUIERDA

Auto-Chlor[®]
SYSTEM



10

La frecuencia de limpieza: sea necesario

FREIDORAS

10

FRYERS

Cleaning Frequency: As Needed

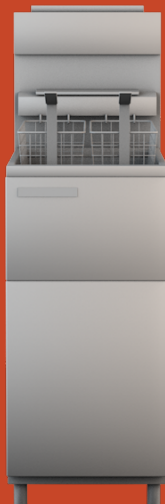
Auto-Chlor Products Fryer Cleaner

1. Allow fryer and cooking oil to cool.
2. Drain cooking oil from fryer. Wipe out excess with paper towels.
3. Close Drain. Fill fryer with water (fill to just under the full level indicator).
4. Add one quart (32 ounces) of cleaner to 5 gallons of water and mix.

CAUTION: DO NOT ADD CHEMICAL TO HOT WATER

5. Turn on heat. Bring solution to a boil and boil up to 15 minutes.
6. Stay close to watch fryer. Use tongs and green pad to scour heavy soiled areas.
7. Turn off heat. Allow to cool for 20 minutes and drain.
8. Rinse thoroughly with fresh, hot water.
9. Neutralize by pouring in a solution of 1 cup vinegar per gallon of water.
10. Rinse with clear, clean water. Wipe dry with cloth.

REQUIRED CLEANING TOOLS SHOWN AT LEFT



Auto-Chlor[®]
SYSTEM