

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 bastidores y otros elementos desmontables en fregadero de tres compartimientos. Permitir que los elementos se sequen al aire.
3. Limpie toda la suciedad visible del piso de la unidad y deséchela.
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, utilice solución desengrasante de alta resistencia y fregar con un estropajo de nylon.
6. Enjuague las superficies con agua limpia.
7. Desinfectar las paredes, pisos y otras superficies no desmontables con solución desinfectante para balde.
8. Vuelva a colocar y volver a instalar estanterías y otros elementos desmontables, cuando secos.

Productos de Auto-Chlor Limpiador de uso múltiple Desinfectante



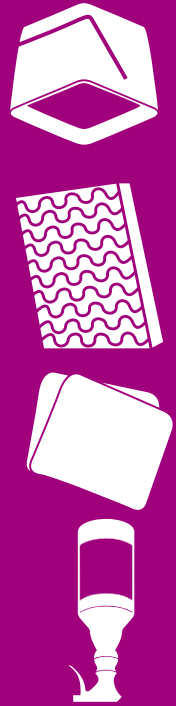
REFRIGERATED CABINET

Cleaning Frequency: Daily



Auto-Chlor
SYSTEM

Auto-Chlor
SYSTEM



La frecuencia de limpieza: Diario

GABINETE REFRIGERADO



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 shelving and other removable items in three compartment sink. Allow items to air dry.
3. Wipe out all visible debris from floor of unit and discard.
4. Spray surfaces with light duty all purpose or multipurpose cleaner and wipe with clean cloth.
5. For heavier soils, use heavy duty degreaser solution and scour with a nylon scrub pad.
6. Rinse surfaces with clean water.
7. Sanitize walls, floors and other non removable surfaces with sanitizer bucket solution.
8. Replace and reinstall shelving and other removable items when dry.

REQUIRED CLEANING TOOLS SHOWN AT LEFT