

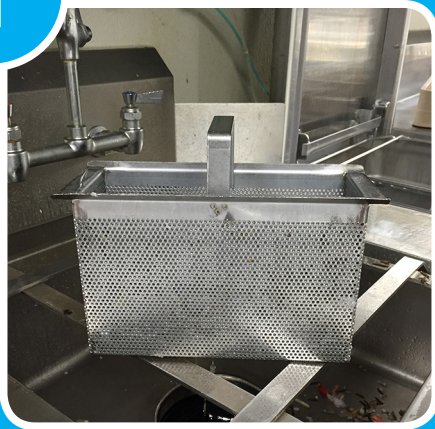
DISHWASHING PROCEDURES

PROCEDIMIENTOS DE LAVADO DE VAJILLAS



SAFETY FIRST - Use Appropriate Personal Protective Equipment and Safety Precautions
SEGURIDAD PRIMERO: Use Equipo De Protección Personal Apropiado Y Precauciones De Seguridad

1



Replace scrap trays and wash arms.
Reemplace bandejas de pedacito y lave armamentos.

2



Fill tank to proper level.
Llene el tanque al nivel apropiado.

3



Close door.
Cierre la puerta.

4



Check chemicals.
Verificar químicos.



5



Pre-rinse tableware to remove food soil.
Pre-enjuague la vajilla para remover los restos de comida.

6



Rack dishes of same size together. Do not overload.
Acomóde en el bastidor platos del mismo tamaño. No sobrecargue.

7



Presoak silverware in presoak solution.
Remóje los cubiertos en la solución pre-remoje.

8



Wash silverware - eating surfaces up. Do not sort.
Láve los cubiertos poniendo hacia arriba las superficies que tocan la comida. Mézclelos para que se laven bien.

9



Remove dishes and shake. Let air dry.
Remuéva los platos y sacúdalos. Permita se sequen al aire.

Sanitize 50 ppm (Chlorine).
Sanitizar 50 ppm (cloro).

Wash - Lavado
120° - 140°F.

Rinse/Sanitize
Enjuagar/Sanitizar
120° - 140°F.