



COOLER & DISPLAY CASE NEVERA Y CAJA DE EXPOSICION

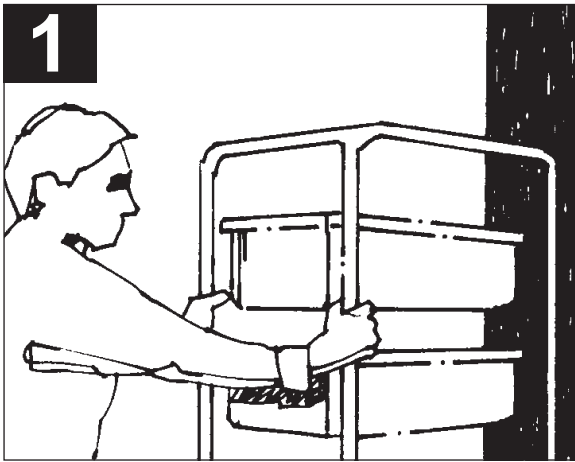
CLEANING & SANITIZING PROCEDURES PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECTAR

WEEKLY CLEANING-COOLER LIMPIEZA SEMANALMENTE-NEVERA

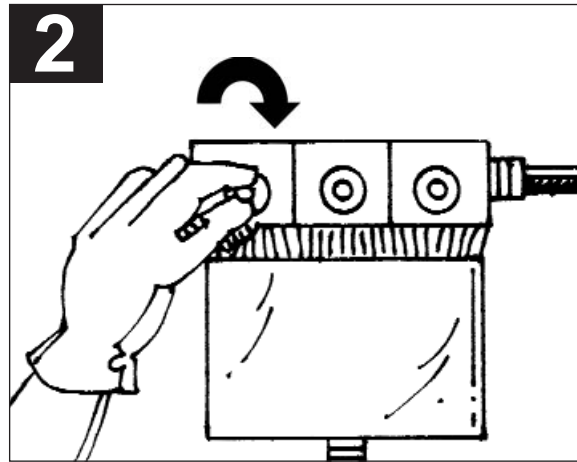


Wear safety equipment recommended on MSDS, place wet floor signs and read all directions and cautions prior to beginning work.
Poner equipo de seguridad como recomendado en la MSDS, poner senales que dicen piso mojado y leer las direcciones y cauciones antes de empesar.

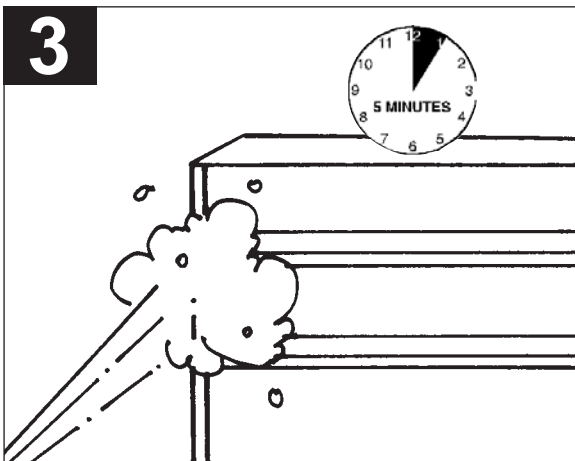
TIP: Connect dispenser to hot water line.
TIP: Conectar a la agua caliente.



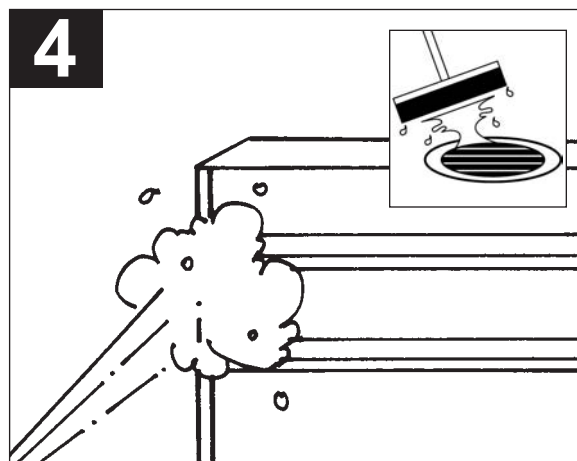
1 Remove all meat from cooler before cleaning.
Quitar toda la carne antes de limpiar la nevera.



2 Press and turn degreaser button on dispensing system.
Empujar el boton para quitar la grasa en la maquina.

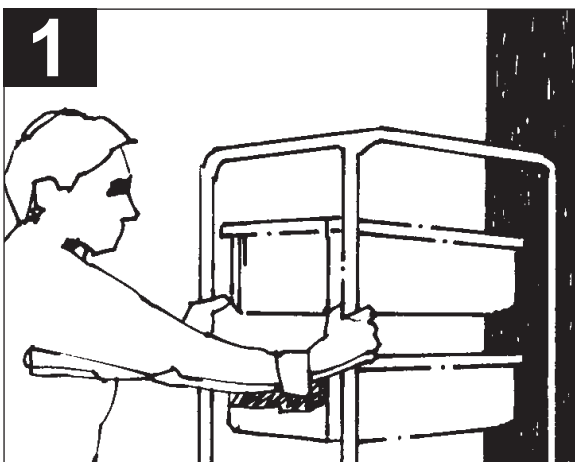


3 Foam clean walls, racks, and floors in the cooler. Allow to work for 5 minutes.
Limpiar con espuma las paredes, rejillas y pisos de la nevera. Dejar por 5 minutos.

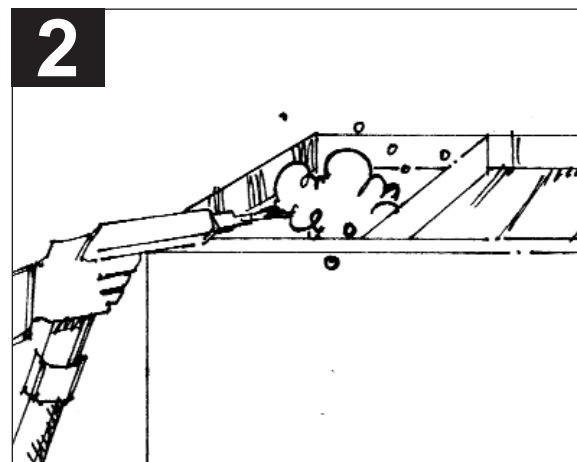


4 Rinse surfaces thoroughly and squeegee rinse water to the drain. Sanitize all surfaces in the cooler.
Enjuagar las superficies. Tirando la agua al drano. Desinfectar las superficies en la nevera.

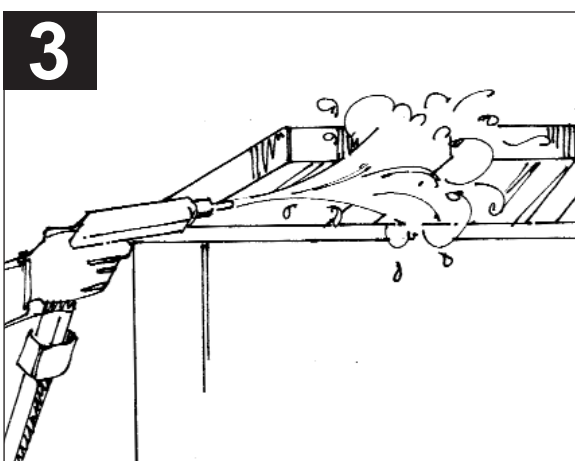
WEEKLY CLEANING-DISPLAY CASE LIMPIEZA SEMANALMENTE-CAJA DE EXPOSICION



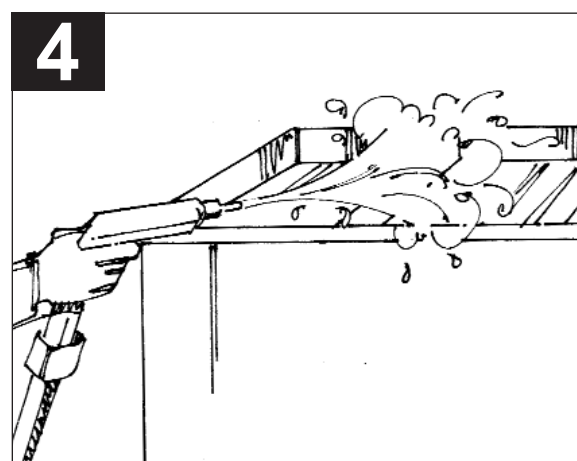
1 Remove all meat from display case before cleaning.
Quitar toda la carne de la caja antes de limpiar.



2 Foam clean and manually wipe the display case with degreaser. Do not over-apply; a little goes a long way.
Limpiar con espuma la caja. Usando poquita espuma.



3 Rinse entire case.
Enjuagar toda la caja.



4 Sanitize all surfaces in the display case with sanitizer.
Desinfectar las superficies de la caja con desinfectante.