

DISHWASHING POCEDURES

Procedimiento Para "Lo-Temp Dishwashing"

1 Replace scrap trays and wash arms. Fill tank to proper level. Close door.

Reemplace bandejas de pedacito y lave armamentos. Llene el tanque al nivel apropiado. Cerrar puerta.



2 Check chemicals.

Verificar químicos.



3 Rack dishes of same size together. Do not overload. Pre-rinse tableware to remove food soil.

Acomóde en el bastidor platos del mismo tamaño. No sobrecargue. Pre-enjuague la vajilla para remover los restos de comida.



4 Presoak silverware in presoak solution.

Remoje los cubiertos en una solución de remojo.



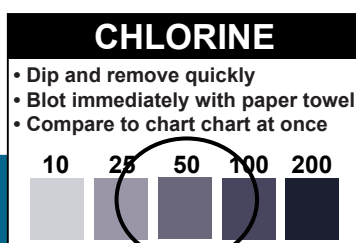
5 Wash silverware - eating surfaces up. Do not sort.

Lave los cubiertos - las superficies para comer hacia arriba. No clasifique.



6 Remove dishes and shake. Let air dry.

Retire los platos y agite. Deje secar al aire.



Sanitize 50 ppm (Chlorine)
Sanitizar 50 ppm (Cloro)

Wash
Lavado
120° - 140° F.

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

DISHWASHING POCEDURES

Procedimiento Para "Lo-Temp Dishwashing"

1 Replace scrap trays and wash arms. Fill tank to proper level. Close door.

Reemplace bandejas de pedacito y lave armamentos. Llene el tanque al nivel apropiado. Cerrar puerta.



2 Check chemicals.
Verificar químicos.



3 Rack dishes of same size together. Do not overload. Pre-rinse tableware to remove food soil.

Acomóde en el bastidor platos del mismo tamaño. No sobrecargue. Pre-enjuague la vajilla para remover los restos de comida.



4 Presoak silverware in presoak solution.

Remoje los cubiertos en una solución de remojo.



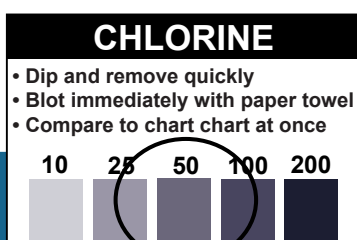
5 Wash silverware - eating surfaces up. Do not sort.

Lave los cubiertos - las superficies para comer hacia arriba. No clasifique.



6 Remove dishes and shake. Let air dry.

Retire los platos y agite. Deje secar al aire.



Sanitize 50 ppm (Chlorine)
Sanitizar 50 ppm (Cloro)

Wash
Lavado
120° - 140° F.

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

DISHWASHING POCEDURES

Procedimiento Para "Lo-Temp Dishwashing"

1

Replace scrap trays and wash arms. Fill tank to proper level. Close door.

Reemplace bandejas de pedacito y lave armamentos. Llene el tanque al nivel apropiado. Cerrar puerta.



2

Check chemicals.

Verificar químicos.



3

Rack dishes of same size together. Do not overload. Pre-rinse tableware to remove food soil.

Acomóde en el bastidor platos del mismo tamaño. No sobrecargue. Pre-enjuague la vajilla para remover los restos de comida.



4

Presoak silverware in presoak solution.

Remoje los cubiertos en una solución de remojo.



5

Wash silverware - eating surfaces up. Do not sort.

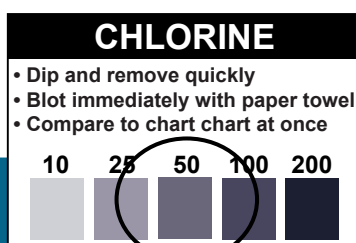
Lave los cubiertos - las superficies para comer hacia arriba. No clasifique.



6

Remove dishes and shake. Let air dry.

Retire los platos y agite. Deje secar al aire.



Sanitize 50 ppm (Chlorine)
Sanitizar 50 ppm (Cloro)

Wash
Lavado
120° - 140° F.

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