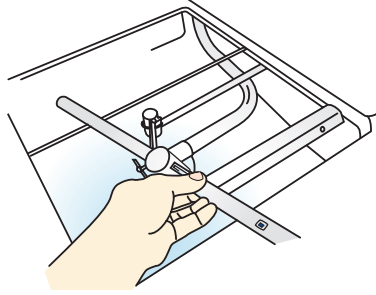


# Low Temp Dishmachine Guidelines

## Guía Para el Lavaplatos de Baja Temperatura

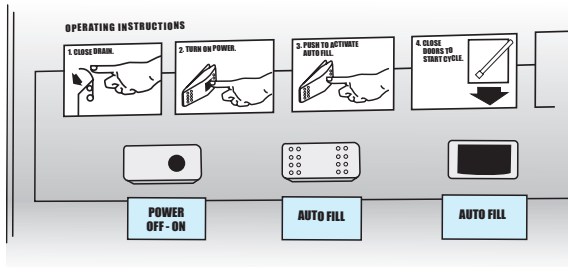
### Set-up Procedures Procedimientos para el lavado

Inspect wash arms, rinse jets, scrap trays and curtains. Make sure they are clean and in place.



Inspecciona los brazos de lavar, los chorros de enjuague y las cortinas. Asegúrate que están limpios y en sus lugares.

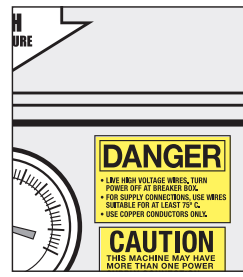
Close drains and doors. Fill machine according to manufacturer's filling procedures.



Cierra los desagües y las puertas. Llena la máquina de acuerdo a los procedimientos de llenar del fabricante.

Typical wash and rinse temperatures for Low Temp Machine 120°-145°F

Temperatures should coincide with Manufacturer's label on machine.



Las temperaturas típicas para lavar y enjuagar con el lavaplatos de baja temperatura. 120°-145°

Las temperaturas deben coincidir con la etiqueta del fabricante en la máquina

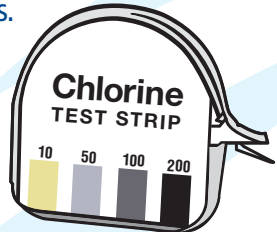
Check chemical levels to make sure products are available. Refill or replace as necessary.



Revisa los niveles de los productos químicos para asegurarte de que los productos están disponibles. Rellena o sustituye según sea necesario.

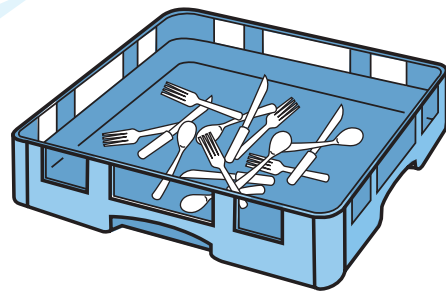
### Daily Warewash Procedures Procedimientos para el lavado diario

Check Low Temp Sanitizer level – minimum of once a day. Acceptable range 50-100 ppm chlorine – Check local regulations.



Verifica el nivel de Desinfectante de Temperatura Baja al mínimo una vez del día. Los niveles aceptables son entre 50-100 ppm de cloro. Verifica las reglas locales.

Set up presoak solution for flatware.



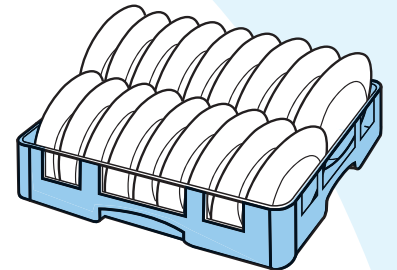
Establece la solución de remojar para los tenedores, los cuchillos, y las cucharas

Prescrape dishes to remove excess food soil and paper from dishes before racking.



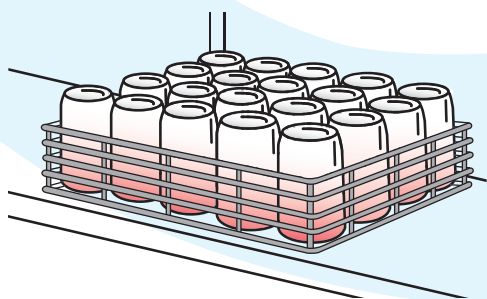
Raspa los platos para quitar las manchas de alimentos adicionales y papel antes de ponerlos en el estante.

Sort and rack dishes properly. Do not mix loads. DO NOT OVERLOAD RACKS.



Clasifica y guarda los platos correctamente. No mezcles las cargas. No sobrecargues los estantes.

Place rack in dishmachine. Start machine and allow it to run through a complete cycle. Remove rack from machine at the end of the cycle and allow dishes to drain and air dry. NEVER USE TOWEL.



Pon el estante en el lavaplatos. Empieza la máquina y permite terminar un ciclo completo. Quita el estante de la máquina al final del ciclo y permite que los platos se sequen al aire. Nunca usa una toalla.

Remove flatware from presoak solution and place in flatware rack. Preflush with prescrape sprayer before placing in dishmachine. Remove and place in flatware holder, eating end up. Place in dishmachine again.



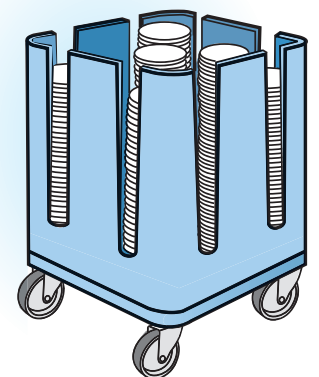
Quita los tenedores, los cuchillos, y las cucharas de la solución de remojar y ponlos en un estante. Enjuagalos con el pulverizador antes de ponerlos en la máquina. Quita los tenedores, los cuchillos, y las cucharas de la máquina y ponlos en el estante con el lado para comer hacia arriba. Ponlos en el lavaplatos otra vez.

Always wash your hand and use clean gloves before handling clean dishes



Que siempre te laves las manos y utilices guantes limpios antes de tocar platos limpios.

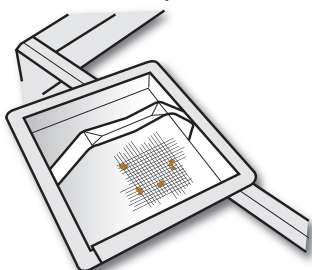
Store dishes in a clean and protected area.



Guarda los platos en una zona limpia y protegida.

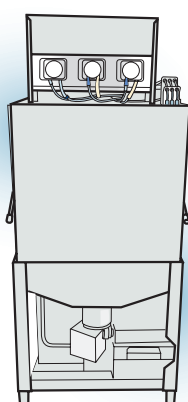
### Clean-up Procedures Procedimientos de limpieza

Remove scrap trays and curtains and clean thoroughly. Remove and/or check washarms, rinse arms and jets. Remove any obstructions.



Quita las bandejas de desechos y las cortinas y límpialos a fondo. Inspecciona los brazos de lavar, los brazos de enjuague, y los chorros y quitálos si es necesario. Elimina cualquier obstrucción.

Clean machine interior with pressure spray. Clean machine exterior top and sides. Open dishmachine and allow to air dry. Clean work area and mop floor.



Limpia el interior de la máquina con agua con presión. Limpia la parte superior y los lados exteriores. Abre la máquina y dejala secar al aire. Limpia la zona de trabajar y trapea el piso