

CÁMARAS FRIGORÍFICAS PEQUEÑAS

Utensilios Necesarios

- Toallas Limpias
- Esponja no Abrasiva
- Escoba y Recogedor

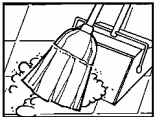
Producto Necesario

Atomizador Desinfectante de Todo Uso y Limpiador Para Vidrios Spic and Span®



FRECUENCIA DE LA LIMPIEZA: Semanalmente.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA ESTE TRABAJO: Use guantes desechables si se preocupa por la sensibilidad a las soluciones de limpieza.



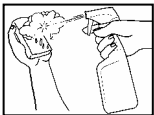
PASO 1

- Barra la cámara frigorífica antes de comenzar.
- Deseche los residuos en el cesto de basura.



PASO 2

- Transfiera los alimentos a otros bastidores o estantes para evitar que el limpiador entre en contacto con ellos.



- Rocíe el limpiador de todo uso de la botella rociadora a una toalla limpia o esponja no abrasiva.
- Frote los bastidores hasta que queden limpios.

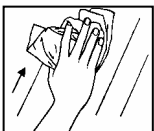


PASO 3

- Aleje los bastidores de la pared para limpiar las paredes detrás de ellos.

PRECAUCIÓN: Si los bastidores no tienen ruedas, pida ayuda para moverlos.

- Rocíe el limpiador de todo uso sobre la pared y las juntas de las puertas.
- Seque con una toalla limpia.



PASO 4

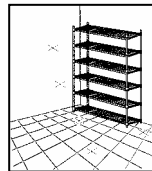
- Limpie la superficie de la pared fregando de abajo para arriba.
- Reemplace la toalla cuando esté sucia.

NOTA: Apague el extractor antes de limpiarlo. Asegúrese de limpiar las protecciones de los ventiladores y las pantallas de las luces.



PASO 5

- Mientras los bastidores de almacenamiento estén separados de la pared, después de limpiar las paredes, barra los pisos y deseche los residuos.
- Limpie los pisos siguiendo el Procedimiento de Limpieza de Pisos.



PASO 6

- Empuje los bastidores de almacenamiento contra la pared.
- Limpie el centro del piso usando el Procedimiento de Limpieza de Pisos.
- Deje que las superficies se sequen al aire.



PASO 7

- Si usó guantes desechables, quíteselos y deséchelos.
- Lávese las manos antes de regresar al área de servicio.