

DELIMING SYSTEM

El Sistema De Deliming

Frequency...Weekly
Frecuencia...Semanal

1



Turn off dispenser.
Dé vuelta apagando el dispensador.

2



Drain machine and refill with water.
Vacíe la máquina y rellénela con agua.

3



Add HPG DELIMER.
Añáda HPG DELIMER.

4



Run machine for 10 minutes.
Hága funcionar la máquina por 10 minutos.

5



Drain and rinse.
Vacíe y enjuague.

6



Turn on dispenser.
Enciéndala el dispensador del jabón.

TRIPLE SINK INSTRUCTIONS

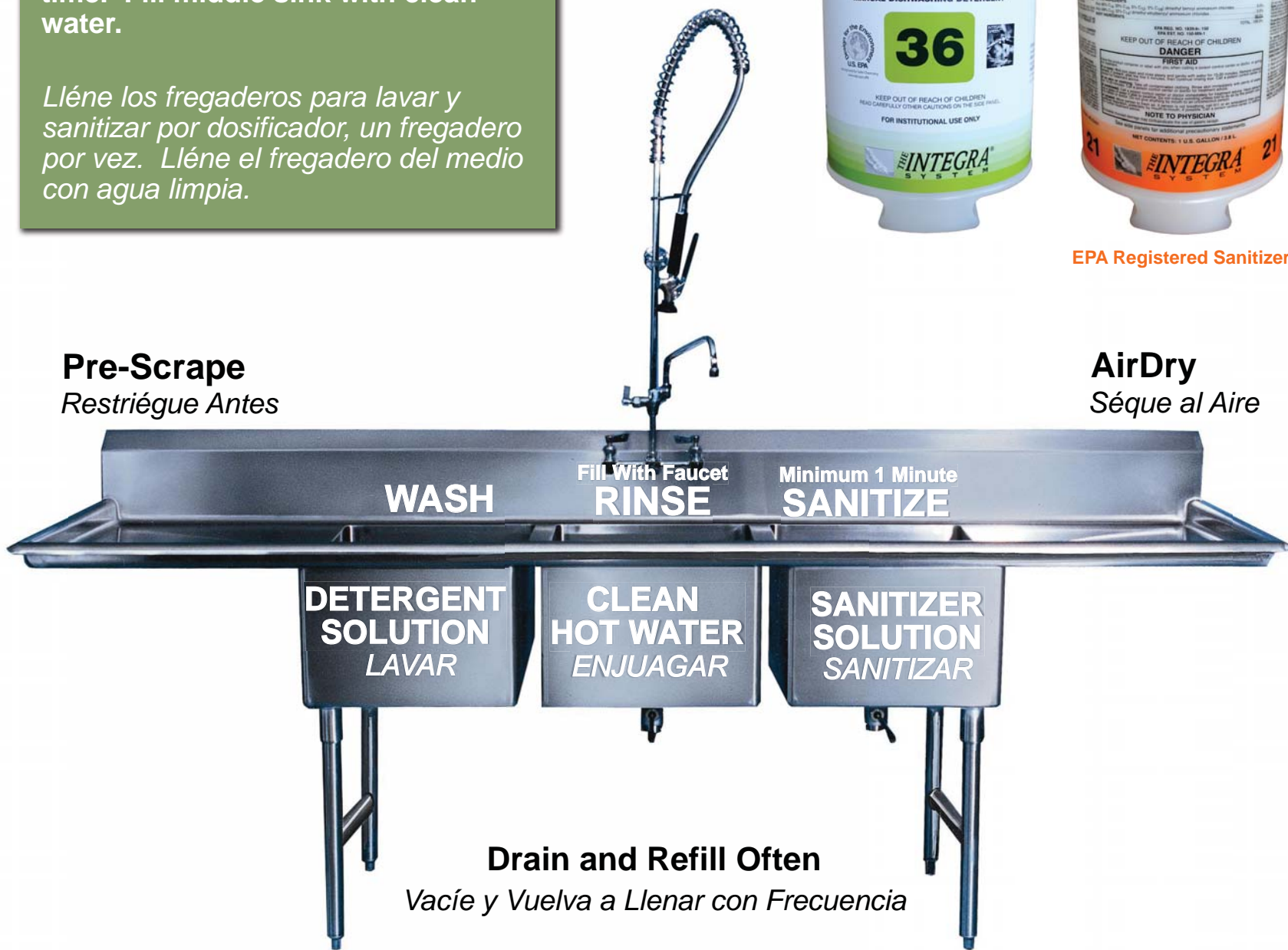
Instrucciones Para Fregaderos Triples

Fill "Wash" and "Sanitize" sinks through dispenser, one sink at a time. Fill middle sink with clean water.

Lléne los fregaderos para lavar y sanitizar por dosificador, un fregadero por vez. Lléne el fregadero del medio con agua limpia.



EPA Registered Sanitizer



Sanitizer Test Tape Instructions.

Instrucciones Para La Prueba Del Sanitizador

1. Obtain sample of Sanitizer solution.
Obtenga una muestra de la solución Sanitizadora.
2. Allow sample solution to cool to room temperature (75°F).
Deje que la muestra de la solución se enfríe a temperatura ambiente (25°C).
3. When solution has cooled, dip paper for 10 seconds. Do not shake. Compare colors at once. Maintain 200-400 ppm Solution.
Siga las instrucciones de dilución del producto cuidadosamente. Mantener un 200-400 ppm solución.
4. Check Sanitizer strength often.
Verifique la Potencia del Desinfectante con Frecuencia

PROPER MIX QT-10

- Immerse for 10 seconds
- Compare when wet
- Parts per million



200 ppm

PROPER MIX QT-40

- Immerse for 10 seconds
- Compare when wet
- Parts per million



200 ppm

www.THEINTEGRAPROGRAM.com

PKI3019 2x1 Gallon Case **HPG POT & PAN**
PKI3580 2x1 Gallon Case **BARRIER II**
PKI3581 4x1 Gallon Case **BARRIER II**



Recognized for Safer Chemistry
www.epa.gov/dfe



INTEGRA® Green™
Environmentally Preferable Chemistry



Anderson Chemical Company
Litchfield, MN
800-366-2477

HI-TEMP DISHWASHING PROCEDURES

Procedimiento Para "Hi-Temp Dishwashing"

1 Replace scrap trays, wash arms and curtains.

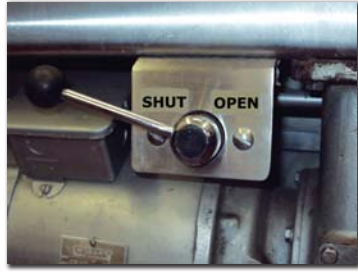
1



Póngala la bandeja de desperdicios, brazos y cortinas limpias en la máquina.

2 Close drain valves tightly.

2



Cierre las válvulas de desague.

3 Fill all tanks to proper level.

3



Llénelos todos los tanques al nivel correcto.

4 Turn on heaters for all tanks and boosters.

4



Encienda los calentadores para todos los tanques y elevador de potencia.

5 Check detergent.

5



Revise el abastecimiento de detergente.

6 Check rinse additive.

6



Revise el aditivo de enjuague.

7 Pre-rinse tableware to remove food soil.

7



Pre-enjuague la vajilla para remover los restos de comida.

8 Rack dishes of same size together. Do not overload.

8



Acomóde en el bastidor platos del mismo tamaño. No sobrecargue.

9 Presoak silverware in presoak solution.

9



Remóje los cubiertos en la solución pre-remoje.

10 Wash silverware eating surfaces up. Do not sort.

10



Láve los cubiertos poniendo hacia arriba las superficies que tocan la comida. Mézclelos para que se laven bien.

11 Turn off heaters. Open drain valve.

11



Apague los calentadores. Abra las válvulas del desague.

12 Remove scrap trays. Flush inside of machine.

12



Remuévalas bandejas de desperdicios. Láve con agua el interior de la máquina.

13 Remove and clean wash arms. Check rinse nozzles.

13



Remuévalas y límpielas los brazos del lavado. Revise las boquillas de enjuague.

14 Clean top and sides of machines.

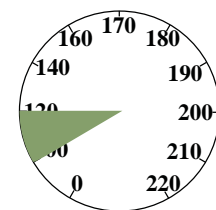
14



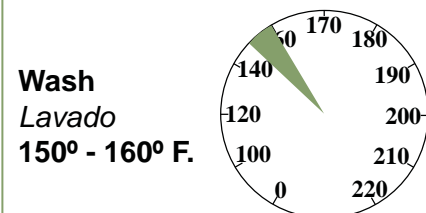
Límpiela la máquina por arriba y los lados.

15 Pre-wash
Pre-Lavado
100° - 120° F.

15

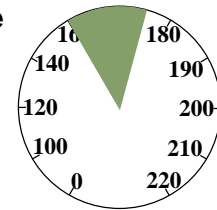


16 Wash
Lavado
150° - 160° F.

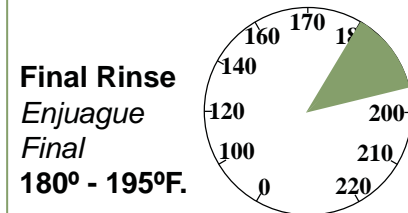


17 Power Rinse
Enjuague
Potente
160° - 175° F.

17



18 Final Rinse
Enjuague
Final
180° - 195° F.



LO-TEMP DISHWASHING PROCEDURES

Procedimiento Para "Lo-Temp Dishwashing"

1 Replace scrap trays and wash arms.



2 Fill tank to proper level.



3 Close door.



Reemplace bandejas de pedacito y lave armamentos.

Llene el tanque al nivel apropiado.

Cierre la puerta.

4 Check detergent.



5 Check rinse additive.



6 Check sanitizer.



Revise el abastecimiento de detergente.

Revise el aditivo de enjuague.

Revise el sanitizador.

7 Pre-rinse tableware to remove food soil.



8 Rack dishes of same size together. Do not overload.



9 Presoak silverware in presoak solution.



Pre-enjuague la vajilla para remover los restos de comida.

Acomóde en el bastidor platos del mismo tamaño. No sobrecargue.

Remoje los cubiertos en la solución pre-remoje.

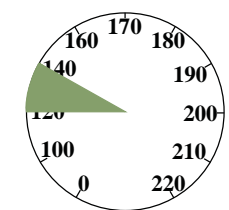
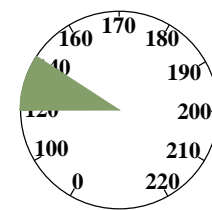
10 Wash silverware - eating surfaces up. Do not sort.



11 Remove dishes and shake. Let air dry.



12 Sanitize 50 ppm (Chlorine).



12

Wash
Lavado
120° -140°F.

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

Láve los cubiertos poniendo hacia arriba las superficies que tocan la comida. Mézclelos para que se laven bien.

Remuéva los platos y sacúdalos. Permita se sequen al aire.

Sanitizar 50 ppm (cloro).

www.THEINTEGRAPROGRAM.com

PKI3004 2x1 Gallon Case HPG AUTO DISH
PKI3034 2x1 Gallon Case HPG RINSE
PKI3529 2x1 Gallon Case HALT



Recognized for Safer Chemistry
www.epa.gov/dfs



INTEGRA® Green™
Environmentally Preferable Chemistry



Anderson Chemical Company
Litchfield, MN
800-366-2477



OVEN & GRILL CLEANING

Limpieza de Horno Y Parrilla

Frequency: Daily
Frecuencia: Diaria

Directions: Wear heat resistant gloves and eye protection.
Direcciones: Usar guantes resistentes al calor y protección para ojos.

Tools Needed / Herramientas Necesarias

Eye Protection / Protección para ojos
Grill Scraper / Raspador para parrilla
Abrasive Pad / Almohadilla abrasiva
Grill Towel / Toalla para parrilla
Gloves / Guantes

Step 1

Turn off grill, turn on exhaust fan.

Apagar la parrilla, encender el extractor de aire.

Step 2

Apply to warm surface (100°-150°F.)

Aplicar a la superficie tibia (100°-150°F.)

Step 3

Scrape excess food and grease from grill.

Raspar el exceso de grasa y comida de la parrilla.

Step 4

Apply HPG OVEN & GRILL cleaner to grill.

Aplicar el limpiador HPG OVEN & GRILL a la parrilla

Step 5

Spread and scrub HPG OVEN & GRILL cleaner using abrasive pad.

Separar y fregar el & del HORNO de HPG; ASE A LA PARRILLA el limpiador que usa el cojín abrasivo.

Step 6

Allow product to stay on grill surface for 2 minutes.

Permita al producto quedarse en la parrilla por 2 minutos.

Step 7

Apply water to grill and scrub with abrasive pad.

Aplicar agua a la parrilla y raspar con almohadilla abrasiva.

Step 8

Wipe or squeegee grill, rinse grill with water.

Limpiar o exprimir la parrilla, enjuagar con agua.

Step 9

Remove gloves and eye protection. **WASH HANDS.**

*Remover los guantes y protección de ojos. **LAVAR SUS MANOS.***

SILVERWARE PRESOAK

Cubiertos Presoak



1



Fill sink or bus tub with hot water. Add HPG SILVERWARE PRESOAK.
Lléne la pileta o el fregadero con agua caliente. Agregue HPG SILVERWARE PRESOAK para remojar los cubiertos.

2



Place flatware in presoak solution.
Colóque los cubiertos y utensilios de mesa en la solución.

3



As flatware accumulates, place it in flatware holders eating side up. Do not sort. Sorted utensils will nest and will not wash properly.
A medida que los cubiertos se van acumulando, colóquelos en los receptáculos para cubiertos con la parte de comer hacia arriba. No los separe. Cuando se clasifican los utensilios estos se acomodan y no se lavarán correctamente.

4



Rinse flatware in flatware holders with pre-flush hose and run through regular dishmachine cycle.
Enjuague los cubiertos dentro de los receptáculos con manguera pre enjua y páselos por el ciclo regular del lavavajillas.

5



Shake vigorously at end of cycle to remove excess water and speed drying.
Sacuda vigorosamente al final del ciclo para eliminar el exceso de agua y acelerar el secado.

6



Empty flatware, inspect for soil or tarnish, and sort "handles up".
Vacíe los cubiertos y utensilios de mesa, verifique que no haya quedado ninguna suciedad ni manchas y clasifíquelos con los mangos hacia arriba.