

Otros Equipos : Mixología

Capítulo Tabla de contenido

Sección	Número de página
Visión general	2
Chashaku (cucharada de matcha)	2
soplete de cocina	3
Brochetas Reutilizables	4
Utensilios de bar chapados en cobre	5
Colador Hawthorne	6
Vierta sobre el soporte	7
Sifón de soda	8
Varita de polvo	9
Boquillas de vertido y cubiertas	10
Triturador de amargos	11
Tapón de champán	12
plato de beso negro	13
Baúl de té	14
Frecuencias de limpieza	15

Otros Equipos: Mixología

Descripción general: frecuencias de limpieza

.....

Después de su uso:

- Limpie todos los utensilios para servir, incluidos los pinchos reutilizables.

Cada 2 horas: • Limpie

todos los utensilios de bar en uso, incluidos, entre otros: • Agitadores • Coladores • Cucharas de bar • Recipientes para mezclar • Mortero y pilón • Verter sobre el cono

Diariamente:

- *Limpieza completa de todo tipo de menaje que requiera una limpieza diaria.*

Semanalmente: • *Limpie todos los utensilios pequeños que requieran una limpieza semanal, como la caja de té y los picos de vertido.*

Según sea necesario:

- *Limpie los derrames según sea necesario durante el día con un paño de limpieza empapado en ClickSan® Solución desinfectante/desinfectante u otro desinfectante aprobado.*

.....

Resumen – Chashaku

Visión general:

- Chashaku es una pala de bambú tradicional que se utiliza para sacar matcha. • El chashaku no puede colocarse en el lavavajillas ni lavarse con el método del fregadero de 3 compartimentos. • Antes del uso inicial, enjuague el chashaku con agua caliente y séquelo con una toalla de papel de un solo uso

Semanalmente:

- Reemplace el chashaku con un nuevo chashaku.

Según sea necesario:

- Si el chashaku se contamina o ensucia, reemplace el chashaku.



Otros Equipos: Mixología

Descripción general - Antorcha de cocina



Relleno del depósito de gas: 1. Retire

la base del soplete de cocina.

2. Asegúrese de que el interruptor de la antorcha continua esté en la posición APAGADO.

3. Empuje la boquilla de la lata de combustible de butano contra la válvula de gas durante 10 segundos.

4. Repita el paso 3 hasta que el depósito de gas esté lleno.

Limpieza: •

Limpie las superficies exteriores diariamente con un paño empapado en desinfectante.

Consejos de

seguridad: • Deje que la antorcha se enfríe antes de limpiarla y rellenarla.

• Deje SIEMPRE el interruptor de llama continua en la posición de APAGADO. • NUNCA encienda la llama mientras la antorcha esté apuntando hacia usted o hacia otros compañeros.



Hot surface



R®

Otros Equipos: Mixología

Brochetas Reutilizables

Frecuencia: Después de cada uso

Materiales necesarios:

- Bolsa de limpieza de malla

- Detergente multiusos para fregadero QSR de servicio pesado
- Desinfectante/ desinfectante ClickSan® / Desinfectante KAY-5®
- Detergente para lavavajillas a máquina

SDS:

Puede encontrar una hoja de datos de seguridad para el detergente multiusos para fregaderos QSR, el desinfectante/ desinfectante ClickSan® y el desinfectante KAY-5® en la tienda y en el centro de socios.

01 – Enjuague las brochetas reutilizables

02 – Lavar, enjuagar, desinfectar

- Utilizando el método de 3 compartimentos o lavavajillas.
- Si usa la máquina lavaplatos, coloque brochetas reutilizables en la bolsa de limpieza de malla.

03 – Secado al aire



Brochetas reutilizables en bolsa de limpieza de malla.

Otros Equipos: Mixología

Utensilios para servir/bar enchapados en cobre

Frecuencia: Cada 2 horas (barware); Después de cada uso (servidores)

Materiales necesarios:

- Detergente multiusos para fregadero QSR de servicio pesado
- Desinfectante/desinfectante ClickSan® / Desinfectante KAY-5®

SDS:

Puede encontrar una hoja de datos de seguridad para el detergente multiusos para fregaderos QSR, el desinfectante/desinfectante ClickSan® y el desinfectante KAY-5® en la tienda y en el centro de socios.

01 – Enjuague los utensilios de bar/servidores

- Con agua tibia, enjuague la vajilla y la vajilla para eliminar cualquier residuo o producto sobrante.

02 – Lavar, enjuagar, desinfectar

- Utilizando el método de los 3 compartimentos.

*****NO COLOQUE ARTÍCULOS CHAPADOS DE COBRE
EN EL LAVAVAJILLAS.*****

03 – Secado al aire



Otros Equipos: Mixología

Colador Hawthorne

Frecuencia: Cada 2 Horas

Materiales necesarios:

• Cepillo para detalles en contacto con alimentos

- Detergente para fregadero multiusos de servicio pesado QSR
 - Desinfectante/ desinfectante ClickSan® / Desinfectante KAY-5®
- Detergente para lavavajillas a máquina

SDS:

Puede encontrar una hoja de datos de seguridad para el detergente para lavavajillas a máquina, el detergente para fregaderos multiusos de servicio pesado QSR, el desinfectante/ desinfectante ClickSan® y el desinfectante KAY-5® en la tienda y en el centro de socios.

01 – Retire el resorte del colador • Si es necesario, use el detalle de contacto con alimentos cepillo para quitar el producto del resorte.

02 – Lavar, enjuagar, desinfectar

- Utilizando el método de 3 compartimentos o lavavajillas.

03 – Secado al aire



Filtro desmontado

Otros Equipos: Mixología

Vierta sobre el soporte

Frecuencia: *según sea necesario (soporte y base); Cada 2 horas (verter sobre el cono)*

Materiales necesarios:

- *Paño de limpieza*

- *Detergente multiusos para fregadero QSR de servicio pesado*
- *Desinfectante/ desinfectante ClickSan® / Desinfectante KAY-5®*
- *Detergente para lavavajillas a máquina*

SDS:

Puede encontrar una hoja de datos de seguridad para el detergente para lavavajillas a máquina, el detergente para fregaderos multiusos de servicio pesado QSR, el desinfectante/ desinfectante ClickSan® y el desinfectante KAY-5® en la tienda y en el centro de socios.

01 – Limpie el soporte de vertido y la base

- Utilice un paño empapado en desinfectante para limpiar el soporte y la base.

***NO COLOQUE EL SOPORTE EN EL
LAVAVAJILLA.***

**02 – Lave, enjuague, desinfecte el cono de vertido
(después de cada uso)**

- Utilizando el método de 3 compartimentos o lavavajillas.

03 – Seque al aire el cono de vertido



Otros Equipos: Mixología

Sifón de soda

Frecuencia: Diariamente, o cuando está vacío

Materiales necesarios:

- Detergente para fregadero multiusos de servicio pesado QSR •
- Desinfectante/ desinfectante ClickSan® / Desinfectante KAY-5® •
- Detergente para lavavajillas a máquina

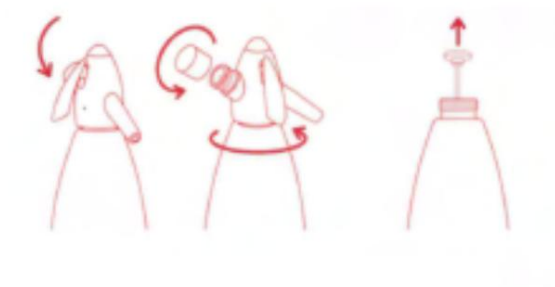
• Cepillo de urna

SDS:

Puede encontrar una hoja de datos de seguridad para el detergente para lavavajillas a máquina, el detergente para fregaderos multiusos de servicio pesado QSR, el desinfectante/ desinfectante ClickSan® y el desinfectante KAY-5® en la tienda y en el centro de socios.

01 – Vaciar el dosificador •

Presionar la palanca hasta que no salga contenido ni gas.



02 – Desmontar el sifón • Retire el

soporte del cargador y deseche el cargador vacío. •

Desenrosque la cabeza del sifón. • Retire el tubo de sifón y el tubo de medición

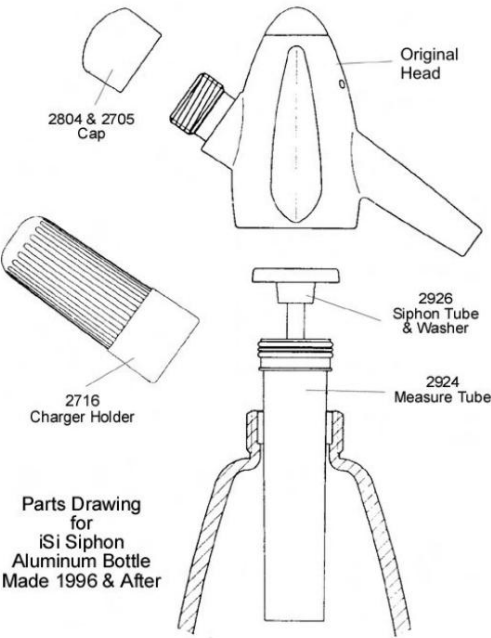
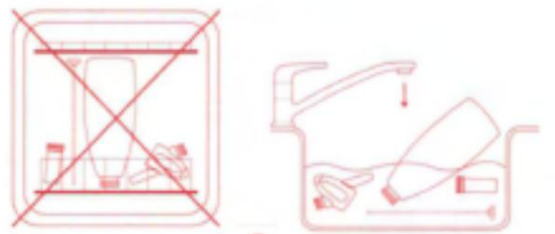


03 – Lave, enjuague, higienice todas las

partes • Utilizando el método de 3 compartimentos.

*****NO COLOQUE COMPONENTES DEL SIFÓN EN LA LAVAVAJILLAS.*****

04 – Secado al aire



Otros Equipos: Mixología

Varita de polvo

Frecuencia: cuando está vacío o diario

Materiales necesarios:

- Detergente multiusos para fregadero QSR de servicio pesado
- Desinfectante/ desinfectante ClickSan® / Desinfectante KAY-5®

• Estropajo azul o cepillo para detalles en contacto con alimentos

SDS:

Puede encontrar una hoja de datos de seguridad para el detergente multiusos para fregaderos QSR, el desinfectante/ desinfectante ClickSan® y el desinfectante KAY-5® en la tienda y en el centro de socios.

01 – Varilla para quitar el polvo vacía

02 – Limpiar la varilla desempolvadora

- Asegúrese de lavar la varilla para quitar el polvo en las posiciones abierta y cerrada

03 – Lavar, enjuagar, desinfectar •

Utilizando el método de 3 compartimentos.

- Use la almohadilla para fregar azul o el contacto con alimentos
Cepillo de detalle para eliminar cualquier producto atascado entre los componentes móviles.

04 – Secado al aire

****NO COLOQUE EN LA LAVAVAJILLAS****



Varilla de limpieza cerrada.



Abra la varita para quitar el polvo.

Otros Equipos: Mixología

Tapa y boquilla de vertido gratis

Frecuencia: *semanal o según sea necesario*

Materiales necesarios:

- Detergente multiusos para fregadero QSR de servicio pesado
- Desinfectante/ desinfectante ClickSan® / Desinfectante KAY-5®
- Guantes de goma

SDS:

Puede encontrar una hoja de datos de seguridad para el detergente multiusos para fregaderos QSR, el desinfectante/ desinfectante ClickSan® y el desinfectante KAY-5® en la tienda y en el centro de socios.

- Cepillo de limpieza de bomba de acero inoxidable pequeño (SKU 11009864)

01 – Quitar las aletas de plástico

- Usando una superficie plana, coloque el pico vertedor sobre el tubo de ventilación y aplique presión sobre las aletas.

02 – Enjuague el vertedor y las aletas

- Con agua limpia, enjuague el pico vertedor y las aletas para eliminar cualquier residuo.

03 – Cepillar las superficies interiores

- Use el detergente para fregadero y el cepillo pequeño de limpieza de bombas de acero inoxidable.
- Asegúrese de usar el cepillo tanto en el pico vertedor como en las aletas.

04 – Lavar, enjuagar, desinfectar *

Usar el método de 3 compartimentos para lavar tanto el pico vertedor como la tapa.

05 – Secado al aire

****NO COLOQUE EN LA LAVAVAJILLAS****



01 Retire las aletas de plástico



02 Cepillar Superficies Interiores

Otros Equipos: Mixología

Triturador de amargos

Frecuencia: semanal o según sea necesario

Materiales necesitados:

- Detergente multiusos para fregadero QSR de servicio pesado
- Desinfectante/ desinfectante ClickSan® / Desinfectante KAY-5®

SDS:

Puede encontrar una hoja de datos de seguridad para el detergente multiusos para fregaderos QSR, el desinfectante/ desinfectante ClickSan® y el desinfectante KAY-5® en la tienda y en el centro de socios.

01 – Enjuague los trituradores de amargos

- Con agua tibia, enjuague el batidor de amargos para eliminar cualquier producto del interior.

02 – Lavar, enjuagar, desinfectar

- Utilizando el método de los 3 compartimentos.

***NO COLOCAR LOS BITTERS Dashers EN
LA LAVAVAJILLAS.***

03 – Secado al aire



Otro equipo

Ahorro de champán

Frecuencia: semanal o según sea necesario

Materiales necesitados:

- Detergente multiusos para fregadero QSR de servicio pesado
- Desinfectante/ desinfectante ClickSan® / Desinfectante KAY-5®
- Guantes de goma

SDS:

Puede encontrar una hoja de datos de seguridad para el detergente multiusos para fregaderos QSR, el desinfectante/ desinfectante ClickSan® y el desinfectante KAY-5® en la tienda y en el centro de socios.

- Cepillo de mira de lanzadera (SKU11030127)
- Almohadilla para fregar azul (SKU11016160)
- Cepillo para detalles en contacto con alimentos (SKU1166864)

01 – Enjuague el vertedor

- Asegúrese de que el vertedor esté en la posición abierta.

02 – Cepillar las superficies interiores

- Asegúrese de que el vertedor esté en la posición abierta.
- Use el detergente para fregadero y la mira de lanzadera cepillo.

03– Fregar superficies exteriores

- Use la almohadilla azul para fregar y el cepillo para detalles en contacto con alimentos, según sea necesario.

04 – Lavar, enjuagar, desinfectar •

Utilizando el método de 3 compartimentos.

NO COLOQUE EN LA LAVAVAJILLAS.

05 – Secado al aire



02 Cepillar las superficies interiores

Otros Equipos: Mixología

plato de beso negro

Frecuencia: cuando está vacío o según sea necesario

Materiales necesarios:

• Estropajo azul o cepillo para detalles en contacto con alimentos

- Detergente multiusos para fregadero QSR de servicio pesado
- Desinfectante/ desinfectante ClickSan® / Desinfectante KAY-5®
- Detergente para lavavajillas a máquina

SDS:

Puede encontrar una hoja de datos de seguridad para el detergente para lavavajillas a máquina, el detergente para fregaderos multiusos de servicio pesado QSR, el desinfectante/ desinfectante ClickSan® y el desinfectante KAY-5® en la tienda y en el centro de socios.

01 – Plato de escarcha vacío

- Use una almohadilla azul para fregar o un cepillo para detalles en contacto con alimentos para eliminar cualquier producto adherido.

02 – Lavar, enjuagar, desinfectar •

Utilizando el método de 3 compartimentos o lavavajillas.

- Si usa la máquina lavaplatos, asegúrese de que la tapa esté abierta y que los platos con borde estén invertidos en la rejilla.

03 – Secado al aire



Plato de borde cerrado.



Plato de borde abierto.

Otros Equipos: Mixología

Caja de té

Frecuencia: *semanal o según sea necesario*

Materiales necesarios:

- *Paño de limpieza*
- *Toallas de papel*
- *Cepillo para detalles en contacto con alimentos (si es necesario)*

SDS:

Puede encontrar una hoja de datos de seguridad para el limpiador multisuperficie INSTANT SOLUTIONSTM, el desinfectante/desinfectante ClickSan® y el desinfectante KAY 5® en la tienda y en el centro de socios.

- *INSTANT SOLUTIONSTM Limpiador de Superficies Múltiples*
- *Desinfectante/desinfectante ClickSan® / Desinfectante KAY-5®*

01 – Vacíe el cofre de té y deseche el contenido.

02 – Limpiar los compartimentos interiores.

- *Utilice un paño limpio y seco para limpiar los residuos de los compartimentos.*
- *Use un cepillo seco para detalles en contacto con alimentos para desalojar el producto que pueda estar atascado.*

03 – Limpiar el exterior.

- *Utilice un paño de limpieza empapado en desinfectante. Asegúrese de escurrir el exceso de humedad.*
- *No olvides quitar el cajón para limpiarlo. debajo y detrás de él.*

04 – Limpiar la ventana.

- *Pulverizar una pequeña cantidad de INSTANT SOLUTIONSTM Multi-Surface Cleaner en una toalla de papel.*
- *Use la toalla de papel humedecida para limpiar la ventana.*

05 – Secado al aire

****NO COLOQUE EN LA LAVAVAJILLAS****



02 Limpiar los compartimentos interiores



03 Limpiar el exterior - Cajón

Otros Equipos : Mixología

Frecuencias de limpieza

Menaje	Frecuencia de limpieza
Cristalería/Servicio	Después de cada uso
Brochetas Reutilizables	Después de cada uso
Prensa francesa (3 u 8 tazas)	Después de cada uso
Colador	Después de cada uso
Recipiente de mezcla de vidrio	Enjuague después de cada uso; cada 2 horas
exprimidor de mano	Enjuague después de cada uso; cada 2 horas
Policía	Enjuague después de cada uso; cada 2 horas
Medida	Enjuague después de cada uso; cada 2 horas
Shakers (Boston y Zapatero)	Enjuague después de cada uso; cada 2 horas
Colador (Hawthorne y Julepe)	Enjuague después de cada uso; cada 2 horas
cuchara de bar	Enjuague después de cada uso; cada 2 horas
verter sobre cono	Enjuague después de cada uso; cada 2 horas
Tablas de cortar	cada 2 horas
Pinzas (Hielo y Guarnición)	cada 2 horas
Rallador de especias/microplano	Diariamente; Según sea necesario
mortero y maja	Diariamente; Según sea necesario



Otros Equipos : Mixología

Frecuencias de limpieza

Menaje	Frecuencia de limpieza
Rimming Plato/Almacenamiento Contenedores	cuando vacio
Botellas de almacenamiento (vidrio y plástico)	cuando vacio
Sifón de soda	cuando vacio
Varita de polvo	cuando vacio
Chashaku	Reemplace semanalmente o cuando esté contaminado
Vierta sobre el soporte	Semanalmente; Limpie las manchas según sea necesario
Boquillas de vertido y cubiertas	Semanalmente; Limpie las manchas según sea necesario
Triturador de amargos	Semanalmente; Limpie las manchas según sea necesario
Tapón de champán	Semanalmente; Limpie las manchas según sea necesario
Baúl de té	Semanalmente; Limpie las manchas según sea necesario
soplete de cocina	Limpie las manchas según sea necesario

