

Habilitación de Baguis

VIP



Gratinadora



1. Encender Gratinadora

2. Girar perilla de tiempo en 1 min.

3. Girar perilla de temperatura en 260°C o 500 °F

Horno Turbochef



1. Limpiar superficies externas pasar un trapo verde, limpio y húmedo.



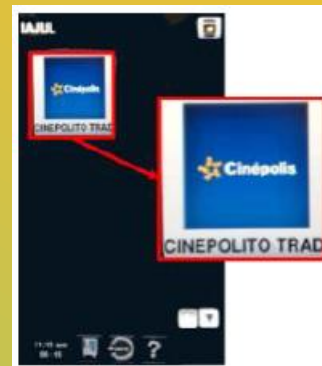
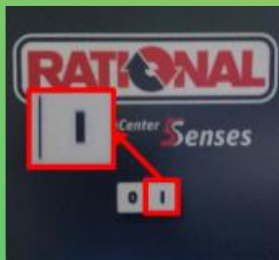
2. Oprime el botón de encendido del horno.

Horno SelfCookingCenter



Si el horno se apagó, por alguna falla eléctrica o si por error se bajan las pastillas, realizar lo siguiente:

Encender el horno presionando el botón marcado con el “|”.



Pre calentamiento del horno

1. Presionar sobre el programa “CINEPOLITO TRAD”.



2. Seleccionar cualquier platillo de cesta y presionar cualquier nivel para precalentar el horno. Aparecerá una barra naranja durante el tiempo de precalentado.



3. Esperar a que suene la alarma y aparezca el icono de “iniciar carga”, tarda máximo 5 minutos.

Habilitación Freidora PITCO

cinépolis.

Nota en la freidora PITCO ya esta programada la temperatura a 350 °F o 180°C



Verificar que tenga aceite hasta el nivel establecido y encender

Si el nivel de aceite no es el correcto, agrega o quita aceite hasta llegar al nivel indicado.

Enciende la freidora presionando el botón de encendido.

cinépolis.

cinépolis.

Habilitación

Calentador de papas

Warmer MERCO

1. Tomar la parrilla del lugar donde se encuentre almacenada y colocarla sobre la base del calentador.



2. Colocar en posición de encendido el botón del calentador de papas.



3. Colocar la lámina divisora sobre los espacios de la parrilla.



Warmer APW

1. Colocar charola metálica en el espacio correspondiente del exhibidor..



2. Conectar a la energía eléctrica el cable del exhibidor.



3. Encender el exhibidor dependiendo del modelo con el que se cuente:



Habilitación

Utensilios

Contar con todos los utensilios que se requieren para trabajar, estos deberán de estar previamente limpios y desinfectados.

Tabla y cuchillo blanco



QUESO/PAN

Tabla y cuchillo verde



VEGETALES

Tabla y cuchillo amarillo



AVES



PINZAS



CUCHILLO



TAZA DE 16 OZ



PLATO TRINCHE

NOTA: Cada vez que se manipulen alimentos de manera directa, es necesario colocarse guantes y al utilizar tablas y cuchillos

Habilitación

Desinfección de verduras



Importante



Suma Break Up (Diversey)



Suma Eden (Diversey)



10 min

| Dilución desinfectante | |
|------------------------|---------|
| Desinfectante 3M | Agua |
| 5 ml | 1 litro |

Habilitación

Descongelado de pan



Baguis: 30 minutos



El pan del día anterior debe estar en el espiguero en charola metálica y en bolsa de plástico transparente.



Después del lavado de manos es necesario usar guantes de plástico.



Cuidando el método PEPS sacar el pan a descongelar.



El tiempo de descongelado es de 30 minutos sin bolsa.



- Siempre se debe precortar el pan tomando en cuenta la afluencia esperada.



Tiempo de vida: 2 días

cinépolis.

cinépolis.

¡G R A C I A S!

cinépolis.

cinépolis.