

cinépolis.

cinépolis.

Inhabilitación Baguis

VIP



cinépolis

cinépolis.

cinépolis | LEARNING CENTER

cinépolis.

Inhabilitación Hornos

Gratinadora

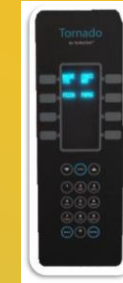


1. Colocar en OFF Gratinadora

2. Girar perilla de tiempo en 0 min.

3. Girar perilla de temperatura en 0°C

TurboChef



Back

1. Apaga el horno turbo chef presionando la tecla "Back" mientras se está en el menú principal.

Inhabilitación

Hornos

SelfCooking Center



1. Presiona el botón “regresar”

2. Selecciona botón “Máscara de inicio “ para ir al menú principal .

3. Presionar el botón “+ care”.

4. Tomar el número de empaques de las pastillas de limpieza detergentes (rojo) y de las preventivas (azul) que se muestren en el *display* y ponerse guantes. Por ningún motivo se deben introducir otros químicos o pastillas diferentes a las del fabricante.

Inhabilitación Freidoras

Freidoras APW



1. Gira la perilla de la temperatura hasta la posición de apagado.



2. Cuelga las canastillas para que escurran, retíralas y lávalas.

Freidoras PITCO



1. Presiona el botón de apagado y retira las canastillas de la freidora.



2. Abre la puerta inferior de la freidora y baja la palanca azul para retirar el aceite y filtrarlo.

Inhabilitación

Calentador de papas

cinépolis

Warmer MERCO

1. Colocar en posición de apagado el botón del calentador de papas.



2. Retirar la charola y la lamina divisora del calentador de papas y colocarla en la tarja.



Nota:

Si al final se tuvieran papas sobrantes, se debe llamar al Encargado de Cocina para que las registre como merma. Se debe procurar que nunca sobre producto.

Warmer APW

1. Presionar el botón de apagado del exhibidor y desconectarlo.



2. Retirar la charola del exhibidor de papas y colocarla en la tarja.



cinépolis

Inhabilitación

Mesa Fría

cinépolis.



1. Retira la tabla de preparación de la mesa fría y colócala en la cocina.



2. Retira los insertos con insumos de la mesa fría.



3. Guarda los insumos sobrantes en el refrigerador de la mesa fría en contenedores limpios.



4. Retira las mamilas de la mesa fría y guárdalas en el refrigerador.



5. Retira los separadores de la mesa fría y lávalos junto con los insertos sucios.

cinépolis.

cinépolis.

Inhabilitación

Pan de Baguis

cinépolis.

Lava tus manos de acuerdo a la Técnica de Lavado de Manos y colócate guantes.



1.. Pon una bolsa de plástico transparente.



2. Extrae la mayor cantidad de aire de las bolsas.



3. Haz un nudo a la bolsa para evitar que entre aire y coloca las charolas del pan en el espiguero.

Importante. En pan tiene máxima de 2 días de vida por lo que debe estar etiquetado.

cinépolis.

cinépolis.

Inhabilitación

Mamilas

cinépolis.

1. Retirar las mamilas de la mesa fría.



2. Realizar de la siguiente manera según corresponda:

a) Mamila vacía

Lavar las mamilas de acuerdo a lo indicado en **Limpieza de utensilios** vigente.



b) Mamila con contenido

Almacenar la mamila en el refrigerador de la mesa fría.



cinépolis.

cinépolis.

cinépolis.

cinépolis.

¡G R A C I A S!

cinépolis.

cinépolis.