

cinépolis.

cinépolis.

Snack



cinépolis.

cinépolis | LEARNING CENTER

cinépolis^{VIP}

cinépolis.

cinépolis.

Snack

cinépolis.

Habilitación

cinépolis.

cinépolis.

cinépolis | LEARNING CENTER

Antes de iniciar es importante recordar que...

Los conjuntos VIP tiene como principal objetivo cumplir con los 5 estándares que nos caracteriza



Conociendo Equipos

cinépolis.



Freidora PITCO



Warmer



Báscula



Dispensador de Queso



Horno TurboChef



Horno SelfCooking Center



Contenedor de granito esmaltado



Plancha

cinépolis^{VIP}.

Conociendo Utensilios

cinépolis.



Pinzas



Plato Trinche



Plato Ovalado



Tazón



Ramequines

cinépolis.

cinépolis^{VIP}.

Conociendo Kit de Limpieza

cinépolis.



Desengrasante 7L (3M)/ Suma Break Up (Diversey)



Sanitizante 16L (3M) / Suma J512 (Diversey)



Cubetas



Cepillo



Paño Blanco y Verde

cinépolis^{VIP}.



Guantes de Plástico



Bolsa de Plástico



Tabla y cuchillo para
picar carnes



Tabla y cuchillo para
picar aves

Programación de Temperatura Freidora PITCO

1. Enciende la freidora



2. Oprime el botón "P"



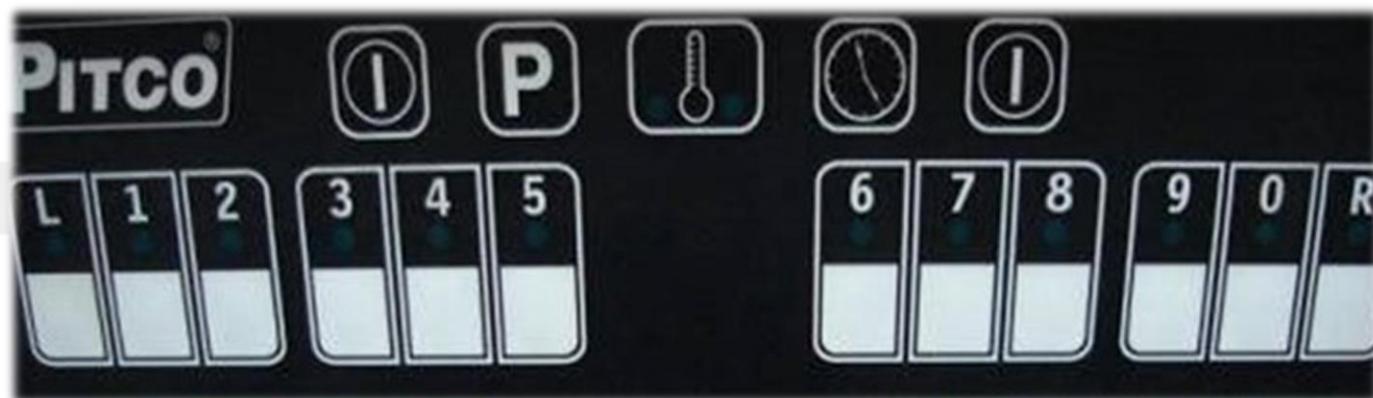
3. Oprime "termómetro" una sola vez para programar la temperatura de la tina del lado derecho a 350°F o 180°C.



4. Para la tina del lado izquierdo oprime dos veces "termómetro", la temperatura de ambas se programan a 350°F o 180°C.



5. Guardar programación oprimiendo 3 veces (P)



Programación de Tiempos Freidora PITCO



1. Enciende la Freidora
2. Presiona el botón (P) para programar
3. Presiona el botón de reloj
4. Para programar papas y tequesitos seleccione el número 3 (ejemplo)
5. Presione el tiempo de cocción a 3 min.
6. Presione nuevamente el botón de tiempo, repite los mismos pasos para programar el tiempo de agitación a 2.30 min.
7. Guardar programación oprimiendo 3 veces (P), de este modo queda programada.
8. En el panel de control aparecerá la palabra "LISTO"

«LISTO»

8. En el panel de control aparecerá la palabra "LISTO"

Uso de botones de la Freidora PITCO

Programación 2 minutos

Botón 1,2,6 y 7



Programación 1 minutos

Botón 5 y 0

Botón 3,4,8 y 9

Programación 3 minutos

En otra la sesión se explicará el detalle de la programación

cinépolis **Continuará.....**

Limpeza Freidora PITCO



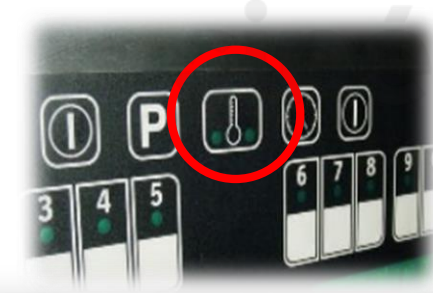
1. Llena el tanque de agua hasta el nivel indicado y colocar desengrasante



6. Baja la palanca de color azul para la solución, una vez retirada toda el agua regresa la palanca a su posición original.



2. Enciende la freidora



3. Presiona el botón del termómetro y deja 15 min. para calentar la solución



4. Talla con un cepillo el interior de la freidora



5. Al termina 15 min. después, coloca una cubeta para recolectar la solución

Limpiieza Freidora PITCO



7. Llenar nuevamente con agua limpia para eliminar residuos



8. Nuevamente baja la palanca azul y repite el paso 6



9. !!!APAGAR LA MÁQUINA!!! Y proceder a secar el agua del interior, primero con una toalla de limpieza general y después con papel toalla



10. Es MUY IMPORTANTE que la máquina quede completamente seca



11. Finalmente se colocan las rejillas



Recirculado de Aceite

- **Todos los días al término del turno se deberá de filtrar el aceite para que mantenga sus propiedades**
- Baja la palanca de color azul.
- Esperar a que el aceite se haya vertido.
- Jala la palanca de color rojo para regresar el aceite.



Cambio de filtro

- **Una vez a la semana antes de iniciar la operación, proceder al cambio de filtro o de acuerdo a las necesidades.**
- Atornillar el tapón del aceite, retira el porta filtro junto con la malla metálica, quita el filtro usado y el nuevo colócalo en la malla metálica.
- Colocar adecuadamente el porta filtro junto con la malla en el contenedor del aceite.
- Atornillar el tapón del aceite en su lugar.
- **Realiza el cambio de aceite, filtro y limpieza profunda cada 5 días**



Pasos a Seguir



Coloca las frutas y verduras en el recipiente etiquetado con la dilución de **desengrasante de cocinas 7L**.



Suma Break Up (Diversey)



Talla con fibra **P-94**.



Enjuaga perfectamente bajo el chorro de agua eliminando residuos, evita que el agua quede estancada.



Coloca los vegetales en un recipiente con la dilución de **desinfectante de frutas y verduras** (5ml x cada litro de agua) durante 10 minutos.



Suma Eden (Diversey)



Saca los vegetales y déjelos escurrir.

TurboChef



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



2. Oprime el botón de encendido.

Horno SelfCooking Center



1. Encender el horno presionando el botón “|”.

2. Presionar sobre el programa “CINEPOLITO TRAD”.

3. Seleccionar cualquier platillo y nivel para precalentar. Aparecerá una barra naranja durante el precalentado.

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

Plancha



1. Encender la plancha a 180°C

**Una habilitación correcta
te ayudará a una operación correcta**

cinépolis.

cinépolis.



cinépolis.

Gracias

cinépolis.

cinépolis.