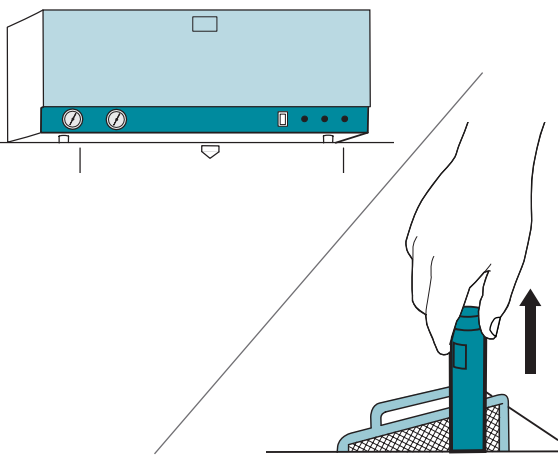


CONVEYOR DISHMACHINE OPERATION AND MAINTENANCE

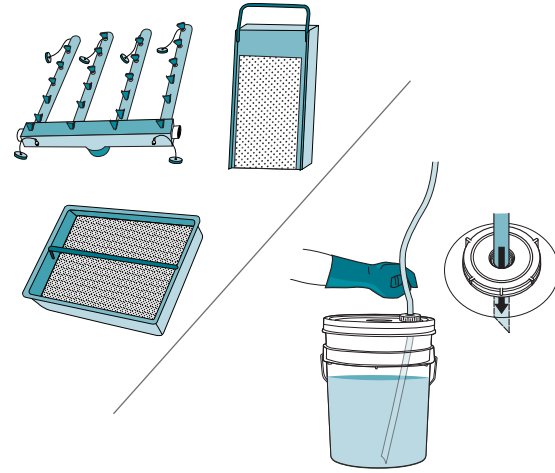
OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA LAVAPLATOS DE TRANSPORTADOR

1 SAFETY Seguridad



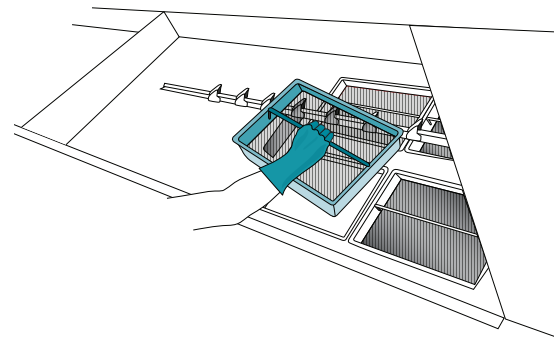
CHECK THAT MACHINE IS POWERED OFF AND DRAINED.
Verifique que la máquina esté apagada y drenada.

2 SET-UP Preparacion



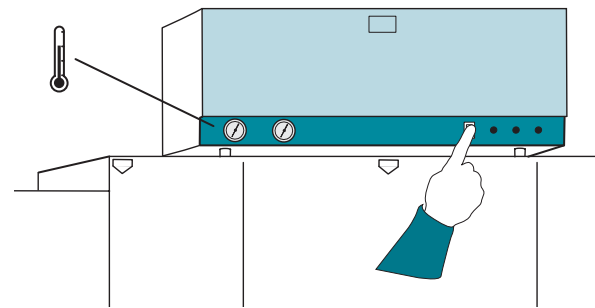
ENSURE WASH ARMS, SCRAP TRAYS AND SCREENS ARE CLEAN. CHECK TO ENSURE THAT PRODUCT LEVELS ARE ADEQUATE AND THAT HOSES ARE PROPERLY ATTACHED.
Asegúrese de que los brazos de lavado, las bandejas de residuos y los filtros estén limpios. Verifique que los niveles de los productos sean adecuados y que las mangueras estén correctamente conectadas.

3 RE-INSTALL PARTS Reinstale las piezas



REINSTALL WASH ARMS, PUMP INTAKE SCREEN, SCRAP ACCUMULATOR SCREEN AND FLUSH SCREEN.
Reinstale los brazos de lavado, el filtro de entrada de la bomba, desprendo los residuos del filtro acumulador y lave el filtro.

4 FILL DISHMACHINE Llene



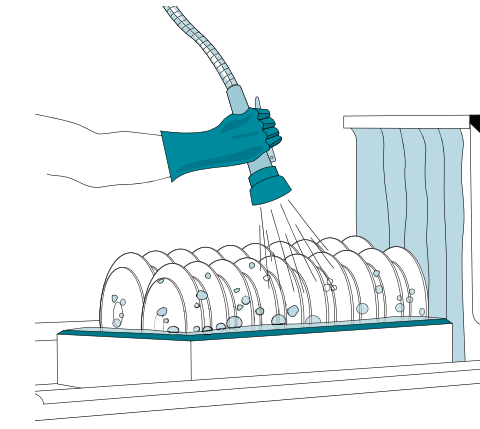
FILL THE DISHMACHINE.
LOW TEMP WASH: 120/140°F
HIGH TEMP WASH: 150-160°F
HIGH TEMP FINAL RINSE: 180-190°F
Llene la máquina usando el interruptor automático de llenado.
Temperatura baja de lavado: 120/140°F (48.8/60°C)
Temperatura alta de lavado: 150-160°F (65-71°C)
Temperatura alta de enjuague final: 180-190°F (82.2-87.7°C)

5 HAND SCRAPE Desprenda manualmente los sólidos adheridos



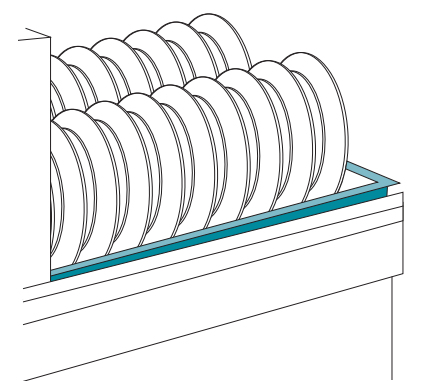
HAND SCRAPE DISHES, RACK DISHES OF SAME SIZE TOGETHER IN STRAIGHT ROWS. DO NOT OVERLAP. PLACE CUPS AND GLASSES UPSIDE DOWN.
Desprenda manualmente los sólidos adheridos a los platos, acomode los platos del mismo tamaño en filas rectas. No traslape. Coloque las tazas y vasos boca abajo.

6 PRE-RINSE Preenjuague



PRE-RINSE DISHES. SLIDE DISH RACK INTO CONVEYOR. MACHINE WILL AUTOMATICALLY WASH, RINSE AND SANITIZE EACH LOAD.
Preenjuague los platos. Deslice la canastilla en la banda transportadora. La máquina automáticamente lavará, enjuagará y sanitizará cada carga.

7 REMOVE Retire

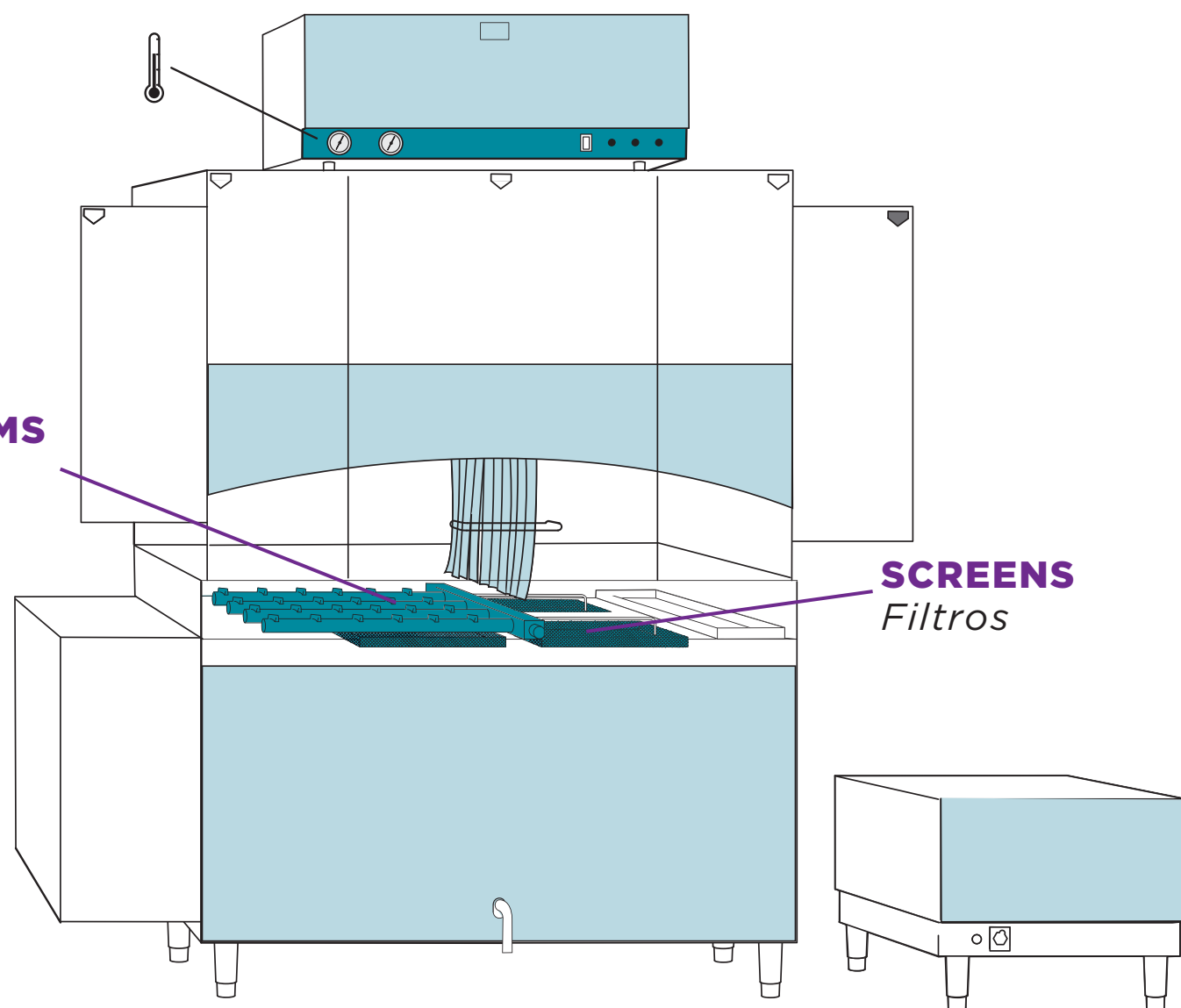


REMOVE RACK AFTER IT HAS EXITED THE MACHINE AND PLACE ON ROLL BAR TO AIR DRY.
Retire la canastilla después de que haya salido de la máquina y colóquela en la mesa de rodillos para secarse al aire.
AT THE END OF THE DAY, TURN OFF MACHINE.
Al final del día apague la máquina.

START UP PROCEDURES PROCEDIMIENTO DE PUESTA EN MARCHA

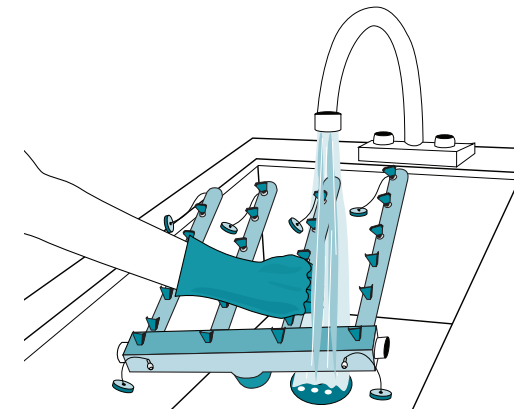
OPERATIONAL PROCEDURES PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN

WASH ARMS
Brazos de lavado



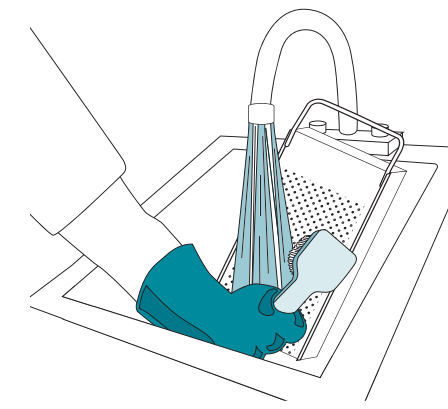
SCREENS
Filtros

8 CLEAN WASH ARM Limpie el brazo de lavado



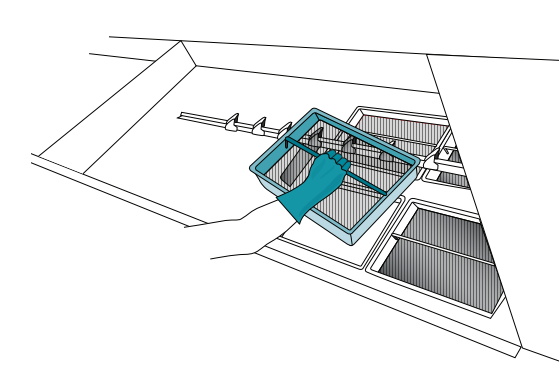
UNHOOK OR UNLATCH WASH ARMS, REMOVE WASH ARM END CAPS, AND CLEAN UNDER FAUCET. CLEAN CLOGGED FINAL RINSE JETS WITH PAPERCLIP OR OTHER SMALL OBJECT.
Desenganche los brazos de lavado, retire los tapones de los brazos de lavado y límpielos bajo el agua del grifo. Limpie los orificios obstruidos de los chorros de enjuague final con un clip de escritorio u otro objeto pequeño.

9 CLEAN SCREENS Limpie los filtros



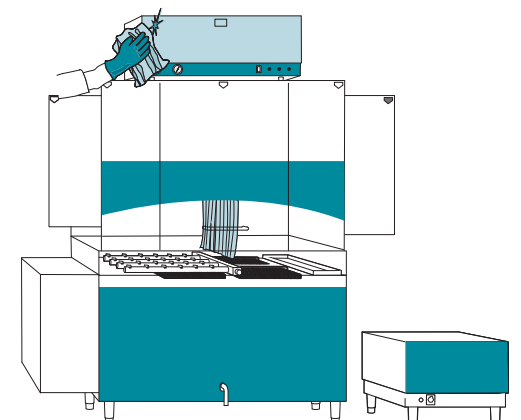
CLEAN PUMP INTAKE SCREEN BY FLUSHING AND SCRUBBING.
Limpie el filtro de entrada de la bomba, enjuáguelo y refriegue.

10 REMOVE Remueva



REMOVE SCRAP ACCUMULATOR SCREEN. REMOVE FOOD SOIL. FLUSH SCREEN.
Quite el filtro de desperdicios. Quite los residuos de comida y enjuáguelo.

11 WIPE Limpie con un paño



WIPE THE DISHMACHINE WITH A CLEAN TOWEL. CLEAN CURTAINS DAILY. BE SURE MACHINE IS CLEAN AND READY FOR NEXT SHIFT.
Limpie la máquina con un paño limpio. Limpie las cortinas diariamente. Asegúrese de que la máquina esté limpia y lista para el siguiente turno.

CLEAN UP PROCEDURES PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

FOR SALES OR SERVICE PLEASE CALL:
PARA VENTAS O SERVICIO POR FAVOR LLAME AL:
1.866.444.7450

Medical Emergency
Urgencias médicas:
1.800.328.0026