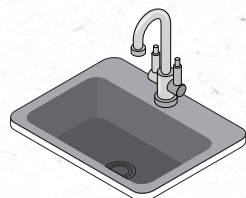


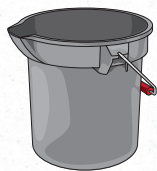


PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EXPENDEDORAS DE REFRESCOS

HERRAMIENTAS QUE NECESITARÁ:



Fregadero



Cubo limpio de 3 galones



Desinfectante aprobado



Cepillo para boquillas



Paños limpios



Atomizador de pistola limpio vacío

! IMPORTANTE: NO lave las boquillas, la bandeja de goteo ni otras piezas pequeñas en una máquina lavavajillas y NO USE AGUA CALIENTE ni LEJÍA.

Diariamente Limpieza de componentes



1 Siga las instrucciones de desmontaje antes de la limpieza.



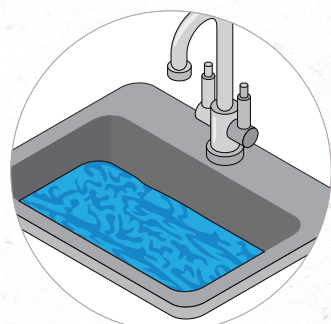
2 Lávese las manos con agua y jabón.



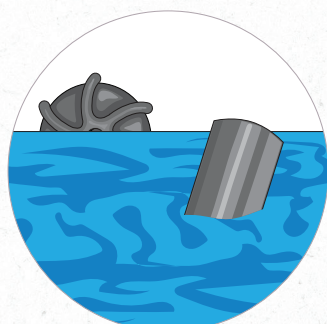
3 Prepare el desinfectante aprobado en un cubo de 3 galones.



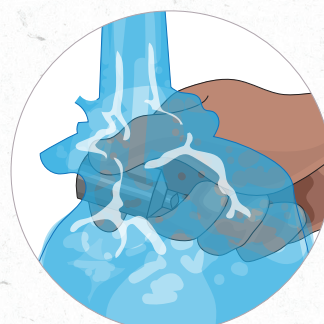
4 Prepare un atomizador con el desinfectante aprobado.



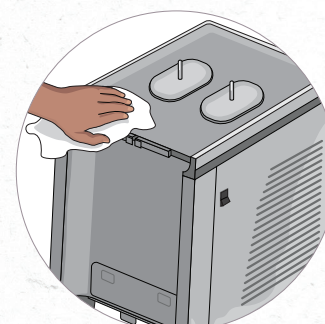
5 Coloque las piezas en el fregadero para enjuagarlas.



6 Lave las piezas pequeñas con jabón y agua tibia en el fregadero (a no más de 50 °C o 122 °F).



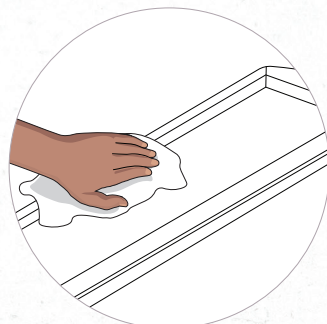
7 Enjuague con agua limpia.



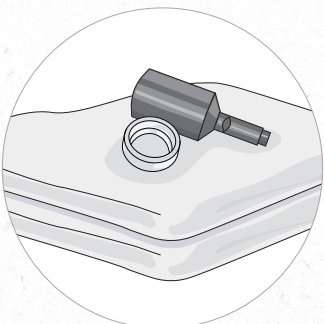
8 Limpie el panel delantero, los paneles exteriores, el pestillo de desenganche y las placas del evaporador con la solución desinfectante del atomizador y frótelos con un paño limpio.



9 Limpie el mostrador y la parte inferior de la expendedora con la solución desinfectante del atomizador y frótelos con un paño limpio.



10 Limpie el interior del recipiente y la tapa con agua y jabón, y luego enjuague con agua limpia.



11 Deje que todas las piezas se sequen al aire hasta el día siguiente.



12 Siga las instrucciones de montaje para reanudar la producción.

Semanalmente Limpieza del exterior



1 Retire la bandeja y lávela con agua tibia. Deje secar al aire.



2 Retire el filtro que está debajo de la unidad y enjuáguelo con agua. Deje secar al aire.

¿NECESITA ASISTENCIA? El equipo de myCoketech está a su disposición para ayudar. Vaya a myCoke.com/ESPortal o llame/envíe un texto al 1-800-241-COKE (2653)

