

# HORNO DE PIZZA (LIMPIEZA SEMANAL)

## 1 EL DÍA ANTERIOR



PASO 01

Baja la llave del gas y desconecta el equipo desde el enchufe, no desde el cable. **Si ha estado en uso, espera que el equipo se enfríe antes de limpiar.**

2



PASO 02

Retira las bandejas de ambos lados del equipo y el tope de salida. Se lavaran al día siguiente.

3



PASO 03

Retira los tornillos de las pestañas de retención de ambos lados. Se lavaran al día siguiente. Salvaguarda los tornillos, podrían perderse.

4



PASO 04

USA GUANTES DE CALOR

Colócate los guantes de calor. Levanta ligeramente el catre y retira la cadena de arrastre.

5



PASO 05

USA GUANTES DE CALOR

Usando guantes de calor, retira el catre del equipo.

6



PASO 06

Retira la malla del catre, busca la unión y retira los ganchos. Salvaguarda los ganchos.



PASO 06

DEJAR SUMERGIDO EN CONCENTRACIÓN 2180 PLUS VI B

Jala la malla para retirarla, enróllala, llévala a la poza y dejala remojar hasta el día siguiente en concentración 2180 PLUS VI B.

7



PASO 07

USA GUANTES DE CALOR

Retira los ocho dedos del equipo. Levanta la cubierta del dedo hacia arriba, retira la base y la placa interior del dedo. Repite la misma acción por cada dedo. Llévalos a la poza y déjalos remojar hasta el día siguiente en concentración 2180 PLUS VI B. Luego, retira las anclas.



PASO 07

USA GUANTES DE CALOR

## 8 EL DÍA ACTUAL



PASO 08

USAR GUANTES DE LATEX

Usa guantes de látex. Lava la malla y los dedos del horno en la poza 1 con una esponja. Enjuaga en poza 2, sanitiza en poza 3 y deja remojar por 5 minutos. Deja secar al aire libre.

9



PASO 09

USAR GUANTES DE LATEX

Lava las bandejas, los tope y las pestañas del horno en la poza 1 con una esponja suave. Enjuaga en poza 2, sanitiza en poza 3 y deja remojar por 5 minutos. Deja secar al aire libre.

10



PASO 10

Retira los residuos solidos del interior del equipo. Utiliza una esponja suave y una espátula para la limpieza. Limpia las paredes, los bordes y la base interna del equipo.

11



PASO 11

Limpia el interior de la puerta y la ventana de la compuerta con una esponjita suave con detergente. Luego pasa un paño húmedo con sanitizante.

12



PASO 12

Para armar los dedos, colócalos de manera horizontal, luego de manera vertical hacia abajo. Repite la misma acción por cada dedo.

13



PASO 13

Coloca las anclas al horno.

**14**

Todos los dedos de la parte inferior van abierto, cerrado, va extremo derecho. Cerrado, cerrado, en el centro. Abierto, cerrado, va al extremo izquierdo. Todos los dedos de la parte superior son abiertos. Cierra la puerta.

**15**

Limpia todo el catre con desengrasante con una esponja y utiliza una espátula de ser necesario.

**16**

Armado de malla: Coloca el catre en la parte superior plana. Desenrolla la malla, coloca la parte áspera hacia abajo y la parte lisa hacia arriba.

**17**

Coloca la malla en la entrada del catre, introdúcela por la parte central de cada borde.

**18**

Jala la malla y empalma con la otra parte del borde.



Asegura con los ganchos los bordes de cada extremo de la malla. Utiliza los ganchos que salvaguardaste.

**19**

Con la ayuda de otra persona, coloca el catre en el equipo. Coloca la cadena. Encaja cada extremo de la cadena. Encaja y presiona el catre hacia abajo.

**20**

Coloca las bandejas en ambos lados. Coloca el tope al equipo usando un desarmador. Coloca las pestañas en el equipo. El tornillo van en la ranura número tres del equipo para ambos lados de las pestañas y del horno.

**21**

Con la ayuda de una escalera de tres pasos, limpia la parte superior del equipo con un paño azul con detergente. Luego pasa un paño azul con sanitante.

**22**

Limpia la ventana, los lados y las bisagras del equipo con un paño azul con detergente. Luego pasa un paño azul con sanitante.

**23**

Limpia todas las partes externas y bordes del equipo con un paño azul con detergente. Luego pasa un paño azul con sanitante.

**24**

Limpia la base inferior del con un paño azul con detergente. Luego pasa un paño azul con sanitante.

**25**

Limpia el panel de control y la parte externa superior del equipo con un paño azul seco. Limpia toda acumulación y suciedad frotando con la yema de los dedos.

**IMPORTANTE:** Al finalizar la actividad, asegúrate de almacenar correctamente los productos químicos.