



	INSTRUCTIVO PARA EL CORRECTO PROCEDIMIENTO DEL LAVADO DE MÁQUINAS Y TRAMPAS DE GRASA	
Fecha de creación: 02-07-2024		Página 1 de 5
<div data-bbox="721 869 883 903" data-label="Section-Header"> <p>OBJETIVO</p> </div> <div data-bbox="136 940 1468 1050" data-label="Text"> <p>Capacitar al personal de cocina de nuevo ingreso con base a los procesos que se llevan a cabo en la empresa y que se encuentran estandarizados y en los que involucran al correcto lavado de las máquinas broaster.</p> </div> <div data-bbox="721 1125 883 1159" data-label="Section-Header"> <p>ALCANCE</p> </div> <div data-bbox="136 1197 1468 1268" data-label="Text"> <p>Diseñado para las capacitaciones de nuevo ingreso, capacitaciones rutinarias y siendo una guía la cual se encuentre en cada punto de venta.</p> </div> <div data-bbox="477 1344 1127 1377" data-label="Section-Header"> <p>CONSIDERACIONES ANTES DEL LAVADO</p> </div> <div data-bbox="185 1457 1321 1722" data-label="List-Group"> <ul style="list-style-type: none"> • Las máquinas deben quedar filtradas desde la noche anterior • Estar desconectadas de la fuente de corriente • Las llaves de paso de gas deben estar cerradas • Mantener una buena postura al momento de mover las máquinas para evitar lesiones • Contar los elementos de protección personal correspondientes </div>		



	INSTRUCTIVO PARA EL CORRECTO PROCEDIMIENTO DEL LAVADO DE MÁQUINAS Y TRAMPAS DE GRASA	
Fecha de creación: 02-07-2024		Página 2 de 5

PREPARACIÓN DE LAS MÁQUINAS ANTES DEL LAVADO

- Se debe cubrir con una bolsa plástica la tarjeta y el motor de las máquinas
- Retirar el cajón del filtro
- Vaciar el aceite de las máquinas con ayuda de un recipiente
- Con ayuda de una persona realizar la limpieza de la tapa. Esta persona adicional se encargará de sostener el manubrio deslizante
- Únicamente se debe retirar el caucho de la tapa con las manos, evitar realizarlo con el destornillador o algún otro objeto.

IMPLEMENTOS REQUERIDOS PARA EL LAVADO

- Desengrasante (Clean Saint)
- Sabras
- Jabón en polvo
- Guantes negros
- Tapabocas

	<i>INSTRUCTIVO PARA EL CORRECTO PROCEDIMIENTO DEL LAVADO DE MÁQUINAS Y TRAMPAS DE GRASA</i>	
Fecha de creación: 02-07-2024		Página 3 de 5

INICIO DEL LAVADO

- Con ayuda de un atomizador añadir desengrasante a las máquinas
- Preparar una mezcla de jabón en polvo y agua, y con ayuda de una sabra ir restregando hasta disminuir o eliminar las partes sucias de las máquinas
- Luego de realizar una correcta limpieza se retiran los productos con ayuda del agua
- Con ayuda de un destornillador retirar la parte que cubre el tablero para un mejor proceso de limpieza de esta.
- Las piezas que se retiraron de la máquina para su lavado se vuelven a colocar
- Si la limpieza de las máquinas se realizó de manera correcta el agua que se vierta por la chimenea y la manguera debe salir completamente limpia
- Las canastas y los cajones también deben limpiarse
- Para el caso de la limpieza del cajón del filtro se garantiza que este se encuentra completamente limpio si al ingresar agua por medio del tubo esta sale completamente limpia
- Con ayuda de un trapo húmedo se limpia la parte trasera de las máquinas
- Las partes móviles que se deben lubricar son el Loring, la leva y la varilla deslizante



**INSTRUCTIVO PARA EL CORRECTO
PROCEDIMIENTO DEL LAVADO DE
MÁQUINAS Y TRAMPAS DE GRASA**



Fecha de creación: 02-07-2024

Página 4 de 5

RECOMENDACIONES GENERALES

- Los filtros deben ajustarse correctamente, estos ya vienen listos para su instalación
- Luego de tener listo el cajón se debe ubicar nuevamente en su sitio, ajustándolo hasta la parte posterior y encaje con la máquina
- El aceite quemado se almacena en bidones de aceite y se deben marcar para evitar confusiones
- Se debe mantener limpio y en buen estado los implementos utilizados para el filtrado de las máquinas, los cuales son el gancho y el cepillo

LAVADO DE TRAMPAS DE GRASA (PLAZOLETAS)

- Los utensilios para el correcto lavado de las trampas de grasa son: jabón en polvo, hipoclorito (clórex) y guantes negros.
- Se usa con el fin de evitar que los residuos viajen por el sistema de acueducto del centro comercial

PROCESO DE LAVADO

- Se debe limpiar el conducto el cual conecta el lavaplatos con la trampa de grasa, esto con ayuda de un colador
- Aplicar una solución de agua con jabón en la trampa de grasa y lavar su interior
- Retirar el producto con ayuda de agua
- Lavar con agua y jabón las demás piezas de la trampa
- Ubicar las piezas nuevamente
- Por último, realizar una mezcla de 50 ml de hipoclorito en un litro de agua y verterla en la trampa
- Importante realizar este proceso entre 1 y 2 veces por día



