

# Dispensador de Papas Fritas

## Guá De Uso Y operación Del Dispensador

### Cosa de No Hacer

- ✗ No dejan las papas descongelan antes que llenan la tolva.
- ✗ No carga la tolva excesivamente durante periodos de poco movimiento.
- ✗ No recongelan papas ya descongeladas mientras que están en la tolva.
- ✗ No muevan el dispensador al fondo del restaurante al fregadero para limpiarlo.
- ✗ No se guardan o mantienen el dispensador ni la tolva en el congelador durante la noche.
- ✗ No usan la manguera de la bomba para pulverizar el dispensador.
- ✗ No aguantar o empujan con fuerza en las puertas de acumulación.
- ✗ No dejan caer la silla de levanta cargas en el piso.
- ✗ No pulverizar ninguna solución para degreasar el tubo de la levanta cargas.

### Cosas de Hacer

- ✓ Llenan la tolva solamente con papas congeladas.
- ✓ Llenan la tolva con la cantidad necesaria según al movimiento y el ratio de ventas en esa hora en el restaurante.
- ✓ Ajustan las cargas y cantidades en las canastas según al ratio de ventas por hora.  
*Tip: Utilicen el sistema y las etiquetas de mantenimiento de papas para manejar el nivel de papas.*
- ✓ Siempre mantengan la tapa en la tolva.
- ✓ Mantengan el dispensador en la posición permanente durante la limpieza.  
*Tip: Durante periodos de poco movimiento, utilicen la carga de 0,45kg. o 0,35kg. para igualar la cantidad de papas cocinadas al demande - "Cocinar menos papas pero con más frecuencia" para un producto más fresco y eliminar desperdicio de papa.*
- ✓ Llevan las partes que se puede quitar al fondo al fregadero para limpiar.
- ✓ Utilicen solamente canastas especiales.
- ✓ Hagan el mantenimiento preventivo cada 6 meses.
- ✓ Refieren al manual de operación para ensamblaje, limpieza, operación, instalación y para desarmar el dispensador.