

Roller Grill

Heating & Handling Instructions

Always use disposable, food-safe gloves when handling food.



Mark cases to be stored frozen with date received. Frozen product can be kept for up to 6 months from date of manufacture.



Heat product to an internal temperature of 165°F according to package instructions. Insert probe thermometer into one end of link to check internal temperature. Sanitize thermometer before and after each use.



Store product at least 6 inches off the floor and 6 inches from walls. First product received should always be served first. Thawed, unopened product has 21 days; mark use-by date on the package or case. Thaw frozen links in a cooler at 30-40°F for 72 hours (3 days) prior to placing on the roller grill.



When product has reached an internal temperature of 165°F, turn dial to warm and note what time product was placed on the grill. Keep internal temperature above 140°F. Move the first product in to the front before adding more product (first in, first served).



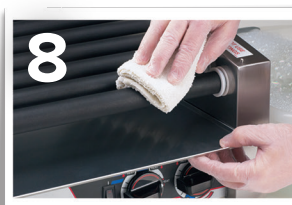
Keep a three-day supply of thawed links in the cooler at all times. Mark any partially used product with a use-by date 7 days from the day the package was opened.



Make sure menu board, product dividers and grill dividers are in place and up-to-date. Any unsold product should be removed after 4 hours.



Preheat grill for 15 min. on medium-high setting to a grill temperature of 150-170°F.



Clean grill at end of day. See instructions below.

Cleaning Instructions – Check drip tray three times daily and wash with warm, soapy water. Line tray with aluminum foil for easier clean-up. Do not use sanitizing solutions, oven cleaners, abrasive materials, chloride cleaners or phosphate cleansers on roller grill. At the end of the day, discard any unused product and remove sneeze guard. Turn grill on high for 3-8 min. to loosen any drippings between rollers. Turn off heat, but keep rollers turning and wipe with a damp cloth. (Careful—grill will be hot!) Clean with an approved detergent, rinse and dry with a clean cloth. Clean condiment containers and sneeze guard with warm, soapy water and rinse thoroughly. Wipe bun area with a clean, wet cloth and let dry.

If you have any service problem with your roller grill, call the equipment manufacturer.

Parrilla Giratoria

Instrucciones de manipulación y calentamiento

Use siempre guantes desechables para la manipulación segura de alimentos.



Marque las cajas que se deben almacenar congeladas con la fecha de recepción. Los productos congelados se pueden guardar hasta por 6 meses desde la fecha de elaboración.



Caliente el producto a una temperatura interna de 165 °F de acuerdo con las instrucciones que aparecen en el paquete. Inserte un termómetro con sonda en un extremo del enlace para verificar la temperatura interna. Desinfecte el termómetro antes y después de cada uso.



Almacene el producto al menos a 6 pulgadas del suelo y a 6 pulgadas de las paredes. Los productos se deben servir según su orden de recepción. Los productos descongelados y que no estén abiertos tienen 21 días; marque la fecha de vencimiento en el paquete o caja. Descongele las tiras de salchichas congeladas en una hielera de 30 a 40 °F durante 72 horas (3 días) antes de colocarlas en la parrilla rotatoria.



Quando el producto haya alcanzado una temperatura interna de 165 °F, gire la perilla a un ajuste tibio y tome nota de la hora en la que se colocó el producto en la parrilla. Mantenga la temperatura interna sobre los 140 °F. Mueva el primer producto hacia delante antes de colocar más productos (el primer producto que se coloca es el primero que se debe servir).



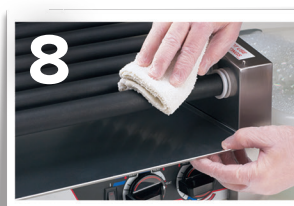
Mantenga siempre un suministro de tiras de salchichas descongeladas para tres días en la hielera. Marque todos los productos parcialmente usados con la fecha de vencimiento, 7 días después de haber abierto el paquete.



Asegúrese de que el tablero de menú, los divisores de productos y los divisores de la parrilla estén en su lugar y actualizados. Todo el producto que no se venda debe ser retirado después de 4 horas.



Precaliente la parrilla por 15 minutos en el ajuste de fuego medio alto para que parrilla alcance una temperatura de 150 a 170 °F.



Limpie la parrilla al final del día. Consulte las instrucciones a continuación.

Instrucciones de limpieza – Revise la bandeja para recoger el goteo tres veces al día y lávela con agua tibia y jabón. Cubra la bandeja con papel de aluminio para facilitar la limpieza. No utilice soluciones desinfectantes, limpiadores de hornos, materiales abrasivos, limpiadores a base de cloro ni productos de limpieza a base de fosfato en la parrilla giratoria. Al final del día, deseche todo el producto que no utilice y quite el protector. Encienda la parrilla a fuego alto durante 3 a 8 minutos para soltar la grasa que quede entre los rodillos. Apague el calefactor, pero mantenga rodando los rodillos y límpielos con un paño húmedo. (¡Tenga cuidado, la parrilla estará caliente!) Limpie con un detergente aprobado, enjuague y seque con un paño limpio. Limpie los recipientes de condimentos y el protector con agua tibia y jabón, y enjuague completamente. Limpie el área para el pan con un paño limpio y húmedo y deje secar.

Si tiene cualquier problema con su parrilla giratoria, comuníquese con el fabricante del equipo.