



PROCEDIMENTO PARA USO DA REFRESQUEIRA ASSEPSIA (Limpeza) E PREPARO DE SUCO PARA REFRESQUEIRAS

- 1- Montar o equipamento com as peças previamente limpas e desinfetadas com solução de hipoclorito de sódio 10 ppm (Exemplo abaixo)
- 2- Enxaguar o equipamento montado com solução de hipoclorito de sódio **10 ppm**.
- 3- Drenar toda solução de limpeza e enxaguar com água limpa em abundancia.
- 4- Preparar o suco em um recipiente tipo balde, jarra, obedecendo as diluições recomendadas no rótulo, utilizando uma colher grande para fazer a diluição do suco e água.
- 5- Transferir o suco já devidamente diluído para o equipamento. Da jarra ou balde pra cuba da refresqueira.
- 6- Conferir a voltagem do equipamento com a voltagem local.
- 7- Ligar o equipamento na alimentação de energia.
- 8- Acionar o botão do equipamento para circular, e o outro botão para gelar o suco. Alguns equipamentos as duas funções são realizadas em um único botão.

PREPARO DA SOLUÇÃO DE HIPOCLORITO DE SÓDIO 10PPM

- 1- Para cada 10 litros de solução (10 litros de água e 3 colheres de sopa de água sanitária) .

LIMPEZA DO EQUIPAMENTO (EXTERIOR)

- 1-Limpar as partes de aço inox, somente com pano úmido e sabão neutro ou esponja macia , água e sabão neutro.
- 2- Limpar as cubas, utilizando esponja macia, água e sabão neutro.
- 3- Quando desmontar o equipamento, deixar os anéis de vedação das cubas, bicos de borrachas em solução de hipoclorito de sódio 10 ppm por 30 minutos.
- 4- Depois de 30 minutos enxaguar os anéis e bicos de borracha em água limpa.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- 1- Não preparar o suco diretamente no equipamento.
- 2- Preparar o suco sempre com antecedência de no mínimo 30 minutos antes de utilizá-lo.
- 3- O equipamento precisa de 20 minutos de funcionamento para gelar o suco.
- 4- Conferir sempre a voltagem do equipamento com a voltagem do local.
- 5- O Hipoclorito (água sanitária) nunca deverá ser utilizado na diluição do suco e sim somente pra limpeza (Assepsia)
- 6- Qualquer dúvida entrar em contato com Alberto no laboratorio@citropoli.com.br ou no tel: (19) 3533 9920.