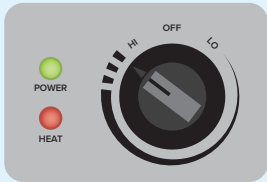


Mantenimiento de alimentos calientes a 135 °F o más calientes.

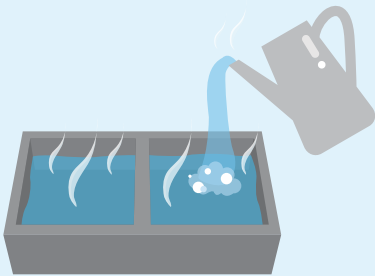


Rev. July 17, 2024 | Licensed under CC BY-NC 4.0

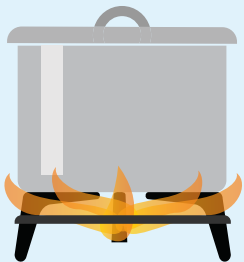
Antes de agregar
alimentos al equipo de
mantenimiento caliente:



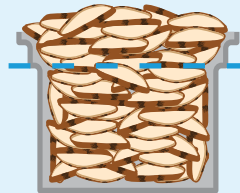
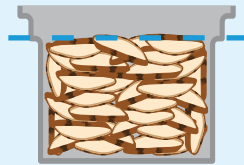
Precaliente el equipo.



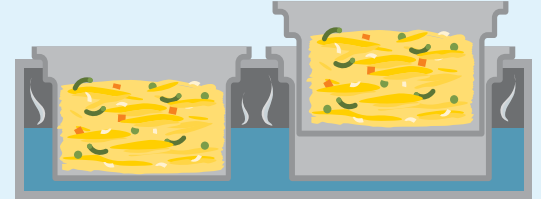
Agregue agua caliente
a las mesas calientes.



Precaliente los alimentos
a la cantidad requerida.

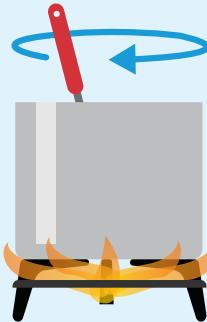
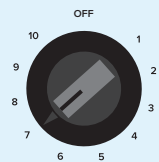


Almacene los alimentos en o debajo de las
líneas de llenado. No sobrellene el equipo de
mantenimiento caliente.



Use solo una bandeja en la mesa
caliente. No apile las bandejas.

Ayude a mantener los alimentos calientes.



Mantenga prendida la
fuente de calor.

Mueva con frecuencia
para distribuir el calor.



Use tapaderas para mantener el calor adentro.

Verifique la temperatura con
frecuencia para asegurar
que los alimentos estén a
135°F o más calientes.



Tome la temperatura a 1
pulgada de la parte superior
de los alimentos.