



MHA

Item	Price	Item	Price
1.00	1.00	1.00	1.00
2.00	2.00	2.00	2.00
3.00	3.00	3.00	3.00
4.00	4.00	4.00	4.00
5.00	5.00	5.00	5.00
6.00	6.00	6.00	6.00
7.00	7.00	7.00	7.00
8.00	8.00	8.00	8.00
9.00	9.00	9.00	9.00
10.00	10.00	10.00	10.00
11.00	11.00	11.00	11.00
12.00	12.00	12.00	12.00
13.00	13.00	13.00	13.00
14.00	14.00	14.00	14.00
15.00	15.00	15.00	15.00
16.00	16.00	16.00	16.00
17.00	17.00	17.00	17.00
18.00	18.00	18.00	18.00
19.00	19.00	19.00	19.00
20.00	20.00	20.00	20.00
21.00	21.00	21.00	21.00
22.00	22.00	22.00	22.00
23.00	23.00	23.00	23.00
24.00	24.00	24.00	24.00
25.00	25.00	25.00	25.00
26.00	26.00	26.00	26.00
27.00	27.00	27.00	27.00
28.00	28.00	28.00	28.00
29.00	29.00	29.00	29.00
30.00	30.00	30.00	30.00
31.00	31.00	31.00	31.00
32.00	32.00	32.00	32.00
33.00	33.00	33.00	33.00
34.00	34.00	34.00	34.00
35.00	35.00	35.00	35.00
36.00	36.00	36.00	36.00
37.00	37.00	37.00	37.00
38.00	38.00	38.00	38.00
39.00	39.00	39.00	39.00
40.00	40.00	40.00	40.00
41.00	41.00	41.00	41.00
42.00	42.00	42.00	42.00
43.00	43.00	43.00	43.00
44.00	44.00	44.00	44.00
45.00	45.00	45.00	45.00
46.00	46.00	46.00	46.00
47.00	47.00	47.00	47.00
48.00	48.00	48.00	48.00
49.00	49.00	49.00	49.00
50.00	50.00	50.00	50.00

MHA

True



Small text and diagrams in the top left corner, possibly a safety or maintenance manual page.

TRIP  
3

Coriat

100 250 300



PITCO

ⓘ

P

🌡️

🕒

ⓘ

L

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

R

READY

READY

Star Foil

HOJAS DE ALUMINIO PRECO  
ALUMINUM FOIL SHEETS  
500 HOJAS / 500 SHEETS



**Star Foil**  
HOJAS DE ALUMINIO PRECORTADAS  
ALUMINUM FOIL SHEETS  
300 HOJAS / 300 SHEETS

MERCO

CAUTION

HEATER  
THERMOSTAT

Supplies  
PAN PARATHOT DOGS

**RATIONAL**

SelfCookingCenter

0 1 1



TIEMPOS DE RATIONAL	
TIEMPO POR TIEMPO	ALIMENTO
00:30 seg.	REMOVER EL LÍQUIDO DE LA SUELO
01:00 min.	COCCIÓN DE LA CARNE
01:30 min.	QUESADILLA
02:00 min.	SOLO PARA EL COMIDA
02:30 min.	RECOCCIÓN DE LA CARNE
03:00 min.	RECOCCIÓN DE LA CARNE
03:30 min.	PLATOS PARA
04:30 min.	SOLO PARA EL COMIDA
05:30 min.	SOLO PARA EL COMIDA









Cinepolis

Vitamix

Vitamix

SANTA CLARA

SANTA CLARA

LATE BLANCO

Adios

SANTA CLARA

SANTA CLARA

ENTERA

LATE BLANCO

MILK





Plan de Jugadas

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50

Cocina VIP

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50

Seguimiento RSB

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50



CADEglove  
DEGRADABLE

8:36  
28.1°C

Limpieza de Creperas

1. Limpiar la crepera con agua caliente y jabón.	✓
2. Enjuagar con agua limpia.	✓
3. Secar con un paño limpio.	✓
4. Desinfectar con lejía.	✓
5. Enjuagar con agua limpia.	✓
6. Secar con un paño limpio.	✓
7. Guardar en un lugar limpio y seco.	✓

Plato trinche

- Kermage Pizza
- Baker roll
- Sinter burgers
- Maki
- Quacaille
- gascaille/ res
- Baguette
- Croissant
- Croque
- Hamburg

MHA

1. Verificar la temperatura de los alimentos.	✓
2. Controlar la higiene personal.	✓
3. Mantener el área de trabajo limpia.	✓
4. Usar guantes y mascarilla.	✓
5. Evitar tocar los alimentos con las manos.	✓
6. Guardar los alimentos correctamente.	✓
7. Limpiar los utensilios correctamente.	✓
8. Mantener el agua potable limpia.	✓
9. Controlar la fecha de caducidad.	✓
10. Mantener el área de almacenamiento limpia.	✓

nutella

Crepe batter









Red indicator light

Small white labels with blue text and logos

Crisol y Nuevos  
MHA

Small white label with blue header and table of data

Black drainage grate

Yellow circular marker

