

# FB SOĞUTUCU DOLAP ve BULAŞIK MAKİNASI KONTROL LİSTESİ

Bar:.....

Ay: .....

Yıl: .....

	Dolap 1		Dolap 2		Dolap 3		Dolap 4		Dolap 5		Bulaşık Makinası 75 °C	
	Sabah	Akşam	Sabah	Akşam	Sabah	Akşam	Sabah	Akşam	Sabah	Akşam	Mak. 1	Mak. 2
1	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
2	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
3	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
4	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
5	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
6	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
7	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
8	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
9	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
10	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
11	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
12	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
13	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
14	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
15	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
16	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
17	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
18	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
19	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
20	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
21	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
22	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
23	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
24	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
25	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
26	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
27	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
28	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
29	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
30	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
31	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C

## TALİMAT

Soğuk oda sıcaklıkları 0 ila 4 °C arasında, dondurma ve şok dolapları -18 °C olmalıdır.

Erimiş dondurmalar tekrar şoka konulmamalıdır. Dondurmayı sunum sıcaklığına getirmek için dolapların fişi çekilmemelidir. Soğutucu dolaplardaki arızalar hemen teknik servise bildirilmelidir.

Show dolap içerisindeki soğuk ürünlerin iç sıcaklıkları maksimum +8 °C olabilir. Daha yüksek sıcaklıklarda ürünler imha edilmelidir.

Bulaşık makinası sıcaklığı en az 75 C olmalı, düşük sıcaklıklar teknik servise bildirilmelidir.