Temperaturas Apropiadas Para

LIMPIEZA DE VAJILLAS Y CUBIERTOS	F.	C.	MANEJO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS
Temperatura máxima de enjuague mecánico	195°	91°	
Temperatura de enjuague mecánico por aspersión	180°	82°	Temperatura en la que mueren bacterias nocivas
Temperatura mínima de enjuague (mecánico o inmersión)	170°	77°	Temperatura mínima se para la conservación de alimentos calientes Evite siempre mantener alimentos a las tempera comprendidas dentro d zona de peligro
	165°	74°	
Temperatura de lavado mecánico	150°	66°	
	140°	60°	
Temperatura para el lavado manual	130° TO 120°	54° TO 49°	Reprodu rápida de bacterias a estas temperat ZONA DE PELIGR
Temperatura para restregar los platos	110° TO 100°	43° TO 38°	
	90° TO 65°	32° TO 18°	Temperatura Ambiente
	50°	10°	
	40° TO 32°	4° TO 0°	Temperatura de refrigeración para la conservación en frío de alimentos (lento desarrollo de bacterias)
	0° TO -10°	-18° TO -23°	Temperatura para almacenar alimentos congelados

PRONACA