

Control de Temperaturas Cámaras

DIA	HORA	OPERARIO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	M	OBSERVACIONES
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																

NOTAS:

CÁMARA Nº1: ANTECAMARA GRANDE. TEMPERATURA DE TRABAJO (T): 3°C < T < 9°C
 CÁMARA Nº2: CAMARA VERDURAS. TEMPERATURA DE TRABAJO (T): 3°C < T < 7°C
 CÁMARA Nº3: CAMARA CARNES Y AVES. TEMPERATURA DE TRABAJO (T): 0°C < T < 5°C
 CÁMARA Nº4: CAMARA PESCADOS. TEMPERATURA DE TRABAJO (T): 0°C < T < 5°C
 CÁMARA Nº5 ANTECAMARA PEQUEÑA. TEMPERATURA DE TRABAJO (T): 3°C < T < 9°C
 CÁMARA Nº6: CÁMARA PRODUCTO ELABORADO. TEMPERATURA DE TRABAJO (T): 4°C < T < 12°C
 CÁMARA Nº7: CAMARA LACTEOS. TEMPERATURA DE TRABAJO (T): 0°C < T < 5°C
 CÁMARA Nº8: PREPARACION DE VERDURAS. TEMPERATURA DE TRABAJO (T): 10°C < T < 18°C
 CÁMARA Nº9: PREPARACION CARNES Y AVES. TEMPERATURA DE TRABAJO (T): 10°C < T < 18°C
 CÁMARA Nº10: PREPARACION DE PESCADOS. TEMPERATURA DE TRABAJO (T): 10°C < T < 18°C
 CÁMARA Nº11: CAMARA CONGELADOS. TEMPERATURA DE TRABAJO (T): T < -18°C
 CÁMARA Nº12: CAMARA CUARTO DE BASURAS. TEMPERATURA DE TRABAJO (T): 8°C < T < 16°C
 CÁMARA M: CAMARA MORTUORIA. TEMPERATURA DE TRABAJO (T): 2°C < T < 8°C