

Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 1 de 12	
RAU	ASEO EQUIPOS	IT – 06.05-RET-TIE	
		Revisión	002

***Durante la jornada de trabajo todos los equipos operativos deben permanecer limpios,
Obligaciones:***

- a) *Uso de canastillo de aseo.*
- b) *No dejar a vista de cliente implementos de aseo.*
- c) *En caso de problemas de mantención, ingresas OT en app +JUNTOS como incidencia*
- d) *Cada vez que se realice limpieza o alguna intervención de equipo en zona de ventas, colocar señalética en piso tipo paloma amarilla, con letrero de “No pasar”*






D.TIE	<i>Limpieza Horno Unox</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos
Al cierre de tienda, o cuando sea necesario (En momento de baja demanda debido a que enfriado demora 30 min)	Apagar equipo.	
	Esperar que horno se enfríe.	
	Limpia interior con pañó multiuso rosado húmedo y retirar residuos.	
	Aplicar Atomizador incoloro MULTI LIMP sobre cada una de las latas (horno y reposición), por ambas caras.	
	Restregar con esponja scotchbrite (lado verde) limpia.	
	Enjuagar latas, pañó multiuso rosado y esponja scotchbrite con agua limpia, hasta eliminar completamente los residuos de detergente.	
	Secar al aire con toalla de papel desechable.	
	Aplicar a exterior Atomizador incoloro MULTI LIMP y secar con toalla papel desechable (incluir vidrio puerta).	

D.TIE	<i>Limpieza Horno Kolb (Atoll Speed)</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos
Al cierre de tienda, o cuando sea necesario (En momento de baja demanda debido a que enfriado demora 30 min)	Apagar equipo presionando tecla de encendido/apagado.	
	Retirar placa metálica y rejilla del horno	
	Limpia rejilla y placa metálica con pañó multiuso rosado limpio aplicando Atomizador incoloro MULTI LIMP y retirar todos los residuos. Se puede lavar en lava bandejas.	
	Enjuagar pañó multiuso rosado y retirar restos de detergente de rejilla y placa metálica, en lava bandejas.	
	Limpia interior del horno con pañó multiuso rosado húmedo .	
	Secar al aire	
	Colocar placa metálica y rejilla al interior del horno.	

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Septiembre 2025	Revisó: M Fuentes/ Jefe Proc. y EO Fecha: Septiembre 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Septiembre 2025
-----------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------


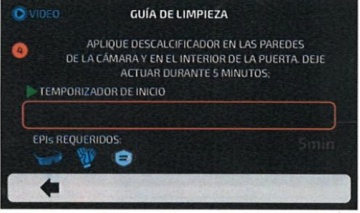

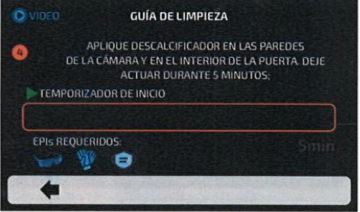
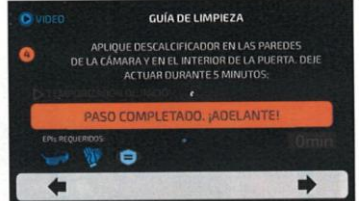

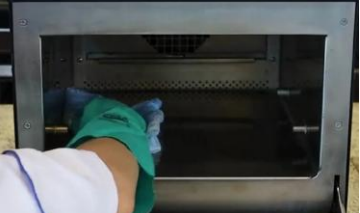



Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 2 de 12	
RAU	ASEO EQUIPOS	IT – 06.05-RET-TIE	
		Revisión	002

	Aplicar al exterior del horno atomizador incoloro MULTI LIMP y secar con toalla papel desechable para retirar suciedad.	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

D.TIE	<i>Limpieza Horno Pratica Fit Express</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos
Al cierre de tienda.	Salir del menú de familias presionando el botón “☰”	
	Comenzar con la limpieza del equipo presionando el botón de  . Esto hará que el horno comience el proceso de enfriado.	
	Esperar a que horno baje la temperatura. El tiempo de enfriado es de aproximadamente 30 minutos. <u>Se recomienda dejar la puerta entreabierta, no 100% abierta.</u> En la pantalla mostrará la temperatura actual del equipo, y podrá ver como irá descendiendo. Cuando la temperatura llegue a 50°, el equipo sonará y estará listo para continuar la limpieza.	
	Una vez la temperatura haya bajado, retirar bandeja de acero (Speedgrill) del horno utilizando guantes kevlar , ya que la rejilla se encuentra caliente.	
	Limpiar rejilla de acero (Speedgrill) en lavabandejas con pañó multiuso rosado limpio, aplicando Atomizador incoloro MULTI LIMP y retirar todos los residuos. Posteriormente dejar secar al aire en lavabandejas.	
	Hacer uso de guantes de goma y limpiar interior del horno con paño multiuso rosado húmedo, eliminando residuos de la puerta y paredes internas del horno.	



Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Septiembre 2025	Revisó: M Fuentes/ Jefe Proc. y EO Fecha: Septiembre 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Septiembre 2025
-----------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------



Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 3 de 12	
RAU	ASEO EQUIPOS	IT – 06.05-RET-TIE	
		Revisión	002

	<p>Seleccionar la flecha en pantalla “  </p>	
<p>Una vez a la semana. (Limpieza de 5 minutos)</p>	<p>Aplica Atomizador incoloro MULTI LIMP directamente en todas las superficies del horno (puerta y paredes interiores), y dejar el líquido aplicado (no se debe restregar).</p> <p>Posteriormente presionar el botón verde “  </p>	
	<p>Una vez transcurridos los 5 minutos, sonará la alarma, y se desbloqueará la siguiente pantalla, indicando que el paso de la limpieza está completado.</p>	
	<p>Abrir puerta del horno y utilizar esponja scotchbrite por el lado amarillo para retirar la suciedad restante por todas las superficies interiores del horno (puerta y cámara).</p>	
	<p>Enjuagar todas las superficies interiores con paño multiuso rosado húmedo.</p>	
	<p>Después de enjuagar, secar todas las superficies interiores del horno con paño multiuso rosado seco.</p>	
	<p>Colocar rejilla al interior del horno y cerrar puerta.</p>	
	<p>Presionar la flecha “  </p>	

<p>Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Septiembre 2025</p>	<p>Revisó: M Fuentes/ Jefe Proc. y EO Fecha: Septiembre 2025</p>	<p>Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Septiembre 2025</p>
-------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------





Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 4 de 12	
RAU	ASEO EQUIPOS	IT – 06.05-RET-TIE	
		Revisión	002

	Aplicar al exterior del horno atomizador incoloro MULTI LIMP y secar con toalla papel desechable para retirar suciedad.	
Continuando con la limpieza diaria al cierre.	En caso de no haber realizado la limpieza profunda de 5 minutos, aplicar Atomizador incoloro MULTI LIMP directamente en todas las superficies interiores del horno (puerta y cámara) y limpiar frotando de manera enérgica con esponja scotchbrite por el lado amarillo limpio.	
	Enjuagar todas las superficies interiores con pañó multiuso rosado húmedo .	
	Después de enjuagar, secar todas las superficies interiores del horno con pañó multiuso rosado seco o pisafold .	
	Colocar rejilla al interior del horno y cerrar puerta.	
	Aplicar al exterior del horno atomizador incoloro MULTI LIMP y secar con toalla papel desechable para retirar suciedad.	
	Apagar el equipo presionando el botón de apagado “  ”.	

D.TIE	<i>Limpieza Horno Merrychef</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos
Al cierre de tienda, o cuando sea necesario (En momento de baja demanda debido a que enfriado demora 30 min)	Comenzar con la limpieza del equipo presionando el icono  y abriendo parcialmente la puerta. Esto hará que el horno comience el proceso de enfriado. <u>El proceso de enfriado demora 20 minutos aproximadamente.</u>	
	Una vez la temperatura haya bajado, aparecerá en la pantalla el mensaje “CLEAN CAVITY”, indicando que está listo para realizar la limpieza del interior del horno.	

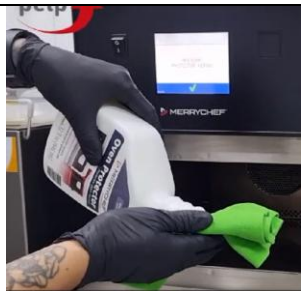



Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Septiembre 2025	Revisó: M Fuentes/ Jefe Proc. y EO Fecha: Septiembre 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Septiembre 2025
-----------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------

Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 5 de 12	
RAU	ASEO EQUIPOS	IT – 06.05-RET-TIE	
		Revisión	002

	<p>Abrir completamente puerta de horno y retirar placa metálica. Cuidadosamente retirar el filtro de la parte frontal del horno.</p>	
	<p>Dejar placa metálica y filtro de aire en lavadero, limpiar con esponja Scotchbrite y Atomizador incoloro MULTILIMP.</p>	
	<p>Secar placa metálica y filtro de aire con paño multiuso rosado, frotando suavemente.</p>	
	<p>Aplicar desengrasante correspondiente en las superficies interiores del horno, y en la parte interior de la puerta (Entre 8 a 10 atomizaciones) <u>Refregar con esponja Scotchbrite por el lado de color amarillo todas las superficies, incluido el interior de la puerta.</u></p>	
	<p>Secar todas las superficies con toalla papel desechable, procurando dejar seco y que no queden residuos en las superficies.</p>	

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Septiembre 2025	Revisó: M Fuentes/ Jefe Proc. y EO Fecha: Septiembre 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Septiembre 2025
-----------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------

Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 6 de 12	
RAU	ASEO EQUIPOS	IT – 06.05-RET-TIE	
		Revisión	002

	<p>Abrir botella de líquido protector, y verter poca cantidad sobre el paño multiuso rosado, procurando esparcir por todas las superficies y <u>sin dejar grumos ni líquido al interior del horno.</u></p>	
	<p>Apretar el botón “” indicando que la limpieza del interior del horno ya se encuentra lista.</p>	
	<p>Colocar la placa metálica al interior del horno, y filtro en su posición correspondiente. Revisar que filtro de aire quede bien ajustado al horno.</p>	
	<p>Finalmente, si el equipo no volverá a ocuparse en el día apretar el interruptor “O” para finalizar el apagado del equipo.</p>	

D.TIE	<i>Limpieza y desinfección Cúpula y vitrina refrigeradas</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos
Cierre de la tienda	Apagar equipo.	
	Retirar todos los productos y utensilios de la cúpula antes de iniciar el proceso de limpieza y desinfección.	
	Aplica Atomizador incoloro MULTI LIMP directamente en la superficie a limpiar frotando de manera enérgica con pañó multiuso rosado limpio.	
	Enjuagar pañó multiuso rosado con agua limpia hasta retirar todos los restos de detergente.	
	Retirar restos de detergente de la superficie de la cúpula con pañó multiuso rosado enjuagado y limpio.	
	Aplicar una dispersión de Atomizador incoloro MULTI LIMP directamente en la superficie a desinfectar (distancia mínima 30 cm.)	

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Septiembre 2025	Revisó: M Fuentes/ Jefe Proc. y EO Fecha: Septiembre 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Septiembre 2025
-----------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------

Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 7 de 12	
RAU	ASEO EQUIPOS	IT – 06.05-RET-TIE	
		Revisión	002

	Dejar actuar durante 2 minutos. Sólo en caso de exceso retirar con toalla de papel desechable.	
	Vaciar agua de bidón (receptor condensación de agua).	
	Limpiar vidrios con Atomizador incoloro MULTILIMP y secar con toalla papel desechable.	
Cada vez que se requiera	Limpiar / eliminar migas de rejillas de mimbre, bandejas tramontina, platos, base cúpula.	

D.TIE	<i>Limpieza Fosa</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos
Cierre de la tienda	Apagar equipo.	
	Retirar todos los productos de la fosa antes de iniciar el proceso de limpieza.	
	Aplicar Atomizador incoloro MULTI LIMP directamente en la superficie a limpiar frotando de manera enérgica con pañó multiuso rosado .	
	Enjuagar pañó multiuso rosado en agua limpia, retirando todos los residuos.	
	Enjuagar interior fosa con pañó multiuso rosado limpio, hasta eliminar completamente los residuos de detergente.	
	Enjuagar pañó multiuso rosado con agua limpia, retirando todos los residuos de detergente.	
	Secar superficie al aire o con toalla de papel desechable.	
	Vaciar agua de bidón (receptor condensación de agua).	
	Limpiar vidrios con atomizador incoloro MULTI LIMP y secar con toalla papel desechable.	

D.TIE	<i>Limpieza de cooler (cooler acopio-lacteos y bebidas)</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos
Cuando sea necesario limpieza externa	Limpiar barandas de puertas donde se acumula suciedad, con pañó multiuso rosado húmedo y retirar residuos.	
	Limpiar vidrios con atomizador incoloro MULTI LIMP y secar con toalla de papel desechable. (considerar frecuencia diaria para manchas)	
Al menos una vez a la semana	Retirar todos los productos alimenticios y rejillas de apoyo antes de iniciar el proceso de limpieza.	

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Septiembre 2025	Revisó: M Fuentes/ Jefe Proc. y EO Fecha: Septiembre 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Septiembre 2025
-----------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------


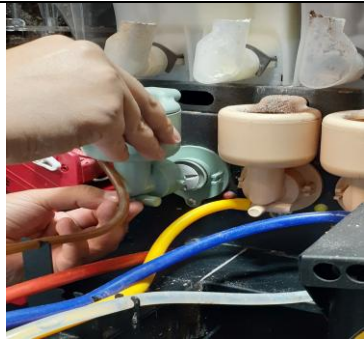
Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 8 de 12	
RAU	ASEO EQUIPOS	IT – 06.05-RET-TIE	
		Revisión	002

	Limpiar cada una de las rejillas de apoyo con el uso de pañó multiuso rosado humedecido y atomizador incoloro . Considerar base de cooler, ya que puede haber algún líquido derramado.	
	Aplicar Atomizador incoloro MULTI LIMP en interior de cooler y frotar de manera enérgica hasta retirar toda la suciedad adherida.	
	Enjuagar pañó multiuso rosado con agua corriente hasta retirar suciedad y restos de detergente	
	Retirar saldos de detergente del interior del cooler con pañó multiuso rosado previamente enjuagada.	
	Reponer rejillas de apoyo y productos alimenticios.	
Necesario limpieza de rejillas de ventilación	Solicitar OT por limpieza de difusores a mantención.	IT-06.01-RET-TIE

D.TIE	Limpieza Heladera	
Cuándo	Cómo	Documentos
Cuando sea necesario (considerar diario para limpieza superficie)	Aplicar Atomizador incoloro MULTI LIMP directamente en la superficie de vidrio de la heladera.	
	Restregar con toalla de papel desechables sobre manchas residuos pegados.	
	Secar con toalla de papel desechable y eliminar.	
Cuando sea necesario deshielo	Apagar Equipo (Desenchufar)	
	Retirar todos los productos de la heladera y mantenerlos en frio (fosa, vitrina y/o cooler.)	
	Aplicar agua caliente sobre exceso de hielo depositado en las paredes de la heladera.	
	Nota: Nunca raspar hielo, esto puede dañar el equipo.	
	Retirar residuos, Eliminar agua y limpiar interior con el uso de pañó multiuso rosado	
	Encender equipo	
	Colocar productos ordenados por sabor al interior.	

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Septiembre 2025	Revisó: M Fuentes/ Jefe Proc. y EO Fecha: Septiembre 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Septiembre 2025
-----------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------

Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 9 de 12	
RAU	ASEO EQUIPOS	IT – 06.05-RET-TIE	
		Revisión	002

D.TIE	<i>Limpieza de Maquina vitro S5</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos
Sea Necesario, menos en horario punta	Proceder abrir tapa frontal, levantar tapa superior	
	Girar boquillas de tazones	
	Retirar dispensadores de insumos y desconectar mangueras de parte inferior	
	Retirar tazones (color verde y cremas) Dejar tazones al costado del equipo, en mesón de cafetería.	

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Septiembre 2025	Revisó: M Fuentes/ Jefe Proc. y EO Fecha: Septiembre 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Septiembre 2025
-----------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------

RAU

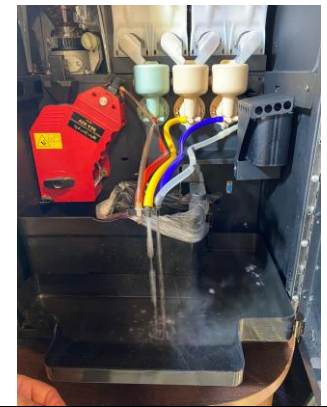
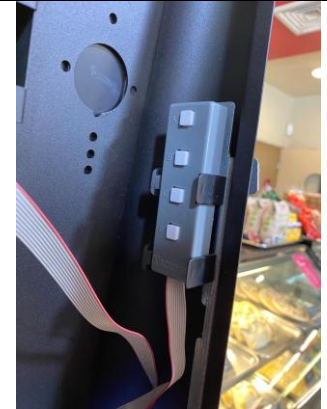
ASEO EQUIPOS

IT – 06.05-RET-TIE

Revisión

002

Limpiar mangueras. Para esto, debe ubicar las mangueras de forma que su extremo quede en receptáculo para recepcionar el agua que cae desde ellas, al presionar botonera ubicada en puerta de máquina (botón “B”).



Limpiar tazón con paño humedecido. En caso de que el tazón esté tapado o con producto pegado, lavar en lava bandejas. Posteriormente eliminar producto de limpieza y secar con toalla de papel.

Dejar la puerta de la cafetera junta, en caso de que al hacer la limpieza te retires de frente del equipo.

Conectar mangueras según corresponda

Colocar tazón (Presionar hasta lograr posición).

Repetir procedimiento con otros 2 tazones

Limpiar exteriores con paño rosado y esponja humedecida, los residuos (paredes, piezas, sector dispensadores, etc.)

Secar con toalla de papel.

Colocar dispensadores en la máquina.

RAU

ASEO EQUIPOS

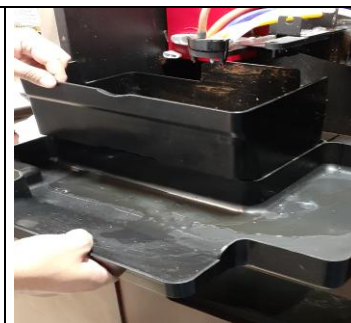
IT – 06.05-RET-TIE

Revisión

002

Retirar receptáculos de desecho de café y líquidos.

Borras de café se deben desechar en basura, no en lava bandejas, para evitar tapado de dicho desagüe.



Botar desecho de líquido del receptáculo en lava bandejas

Limpiar recipiente en lava bandejas con paño rosado.

Limpiar bandeja con paño rosado y esponja humedecida

Limpiar base (donde están los receptáculos)

Colocar receptáculos

Cerrar tapa superior y puerta frontal

D.TIE *Limpieza exterior de Cafetera*

Cuándo	Cómo	Documentos
Cambio de turno y cierre de tienda	Limpiar exterior de cafetera con pañó multiuso rosado húmedo con agua y retirar residuos como salpicaduras de café en porta vaso, desechos de granos de café bajo cafetera, etc.	
	Enjuagar pañó multiuso rosado con agua limpia retirando todos los residuos.	
	Secar superficie con toalla de papel. Considerar pantalla searla con pañó seco (no con toalla de papel ya que se raya).	
Cada vez que sea necesario	Limpiar con pañó multiuso rosado , residuos y salpicaduras de café en porta vaso de cafetera.	



D.TIE *Mantenimiento preventivo Atrapagrasa*

Cuándo	Cómo	Documentos
---------------	-------------	-------------------

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC
Fecha: Septiembre 2025

Revisó: M Fuentes/ Jefe Proc. y EO
Fecha: Septiembre 2025

Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail
Fecha: Septiembre 2025

Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 12 de 12	
RAU	ASEO EQUIPOS	IT – 06.05-RET-TIE	
		Revisión	002
Se hace uso de Lava bandejas	Procurar no eliminar residuos, sobras de sólidos y restos de comidas, grasas, sobre todo residuos de café.		
	Mantener siempre el filtro de rejilla en el ducto del desagüe.		
Cada 15 días solo en establecimientos Comerciales	Se recomienda solicitar OT a mantención a través de la App +JUNTOS, seleccionando Área: “Lavabandejas”, y en Servicio: “Desagüe mal olor”.	IT – 06.01-RET-TIE	

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC
Fecha: Septiembre 2025

Revisó: M Fuentes/ Jefe Proc. y EO
Fecha: Septiembre 2025

Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail
Fecha: Septiembre 2025