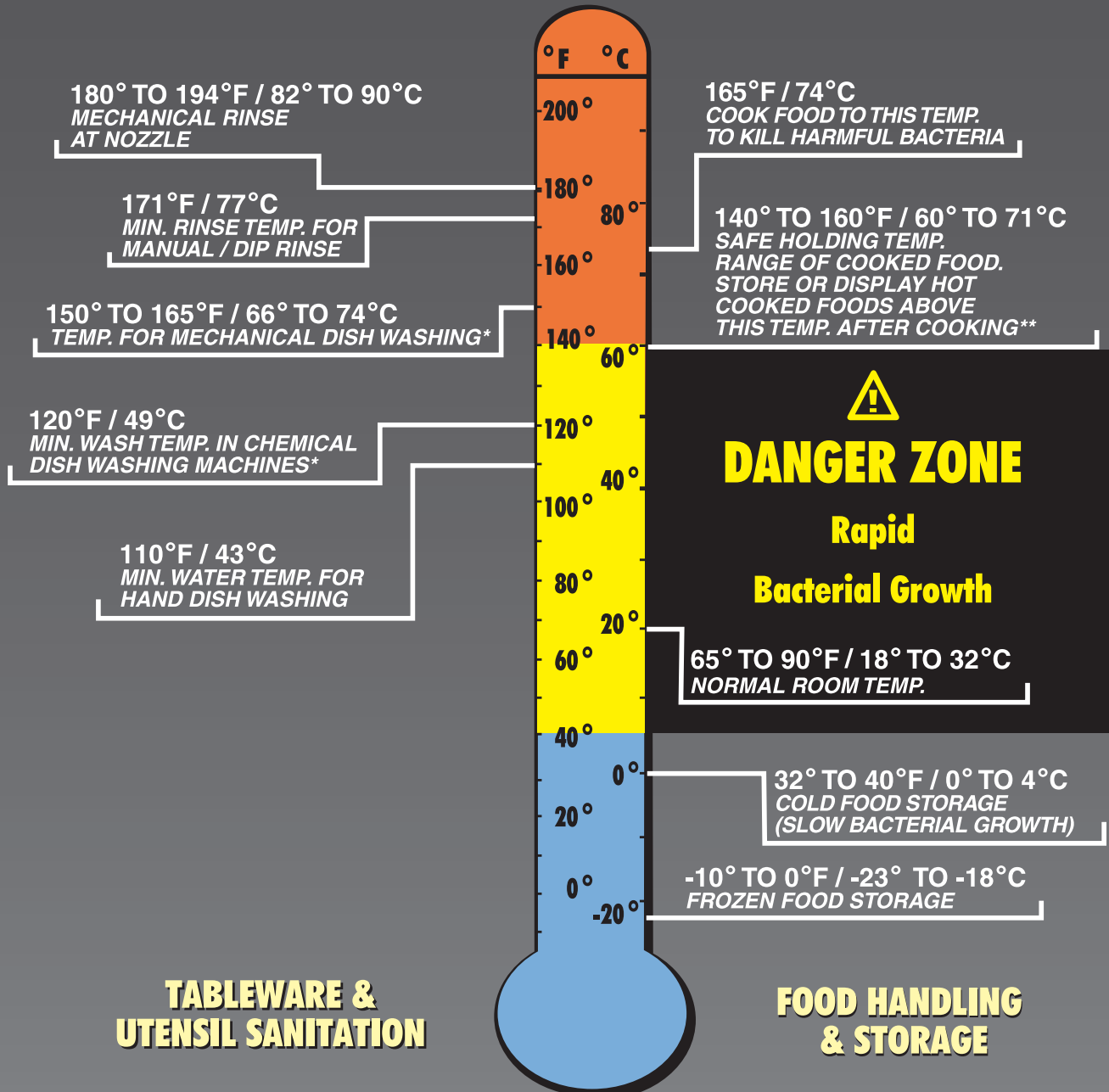


TEMPERATURES *for* FOOD SAFENESS



TABLEWARE & UTENSIL SANITATION

FOOD HANDLING & STORAGE

* SEE FDA FOOD CODE FOR MINIMUM TEMPERATURES OF DIFFERENT MACHINE TYPES

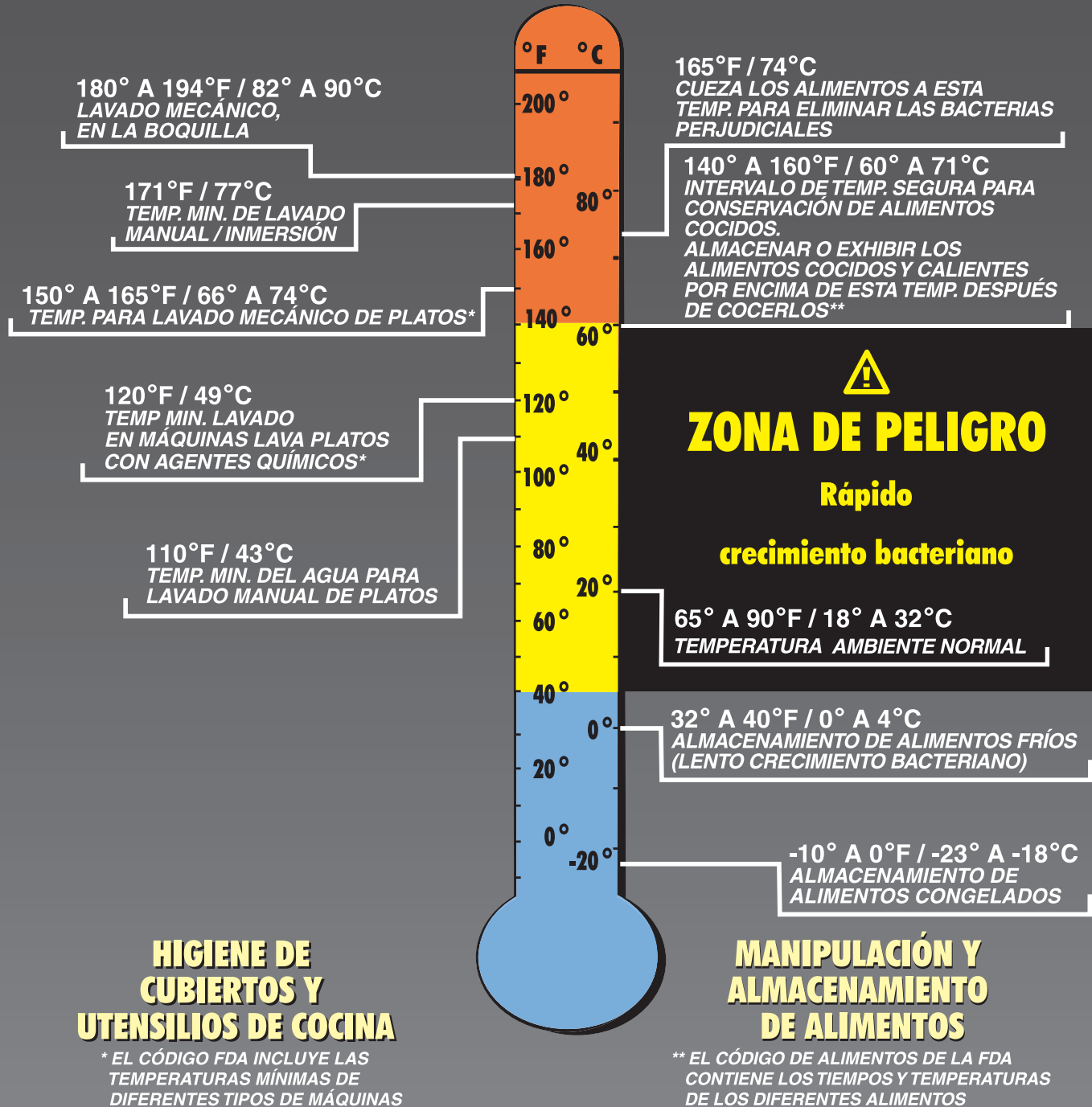
** SEE FDA FOOD CODE FOR TIMES & TEMPERATURES OF DIFFERENT FOODS



Nothing less than the best.™

Hatco Corporation
Milwaukee, WI U.S.A.
www.hatcocorp.com
E-mail: equipsales@hatcocorp.com
800-558-0607 414-671-6350

TEMPERATURAS para SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS



HIGIENE DE CUBIERTOS Y UTENSILIOS DE COCINA

* EL CÓDIGO FDA INCLUYE LAS TEMPERATURAS MÍNIMAS DE DIFERENTES TIPOS DE MÁQUINAS

MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

** EL CÓDIGO DE ALIMENTOS DE LA FDA CONTIENE LOS TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE LOS DIFERENTES ALIMENTOS



Nothing less than the best.™

Hatco Corporation
Milwaukee, WI U.S.A.
www.hatcocorp.com
E-mail: equipsales@hatcocorp.com
800-558-0607 414-671-6350

Form No. TC-2004-SP