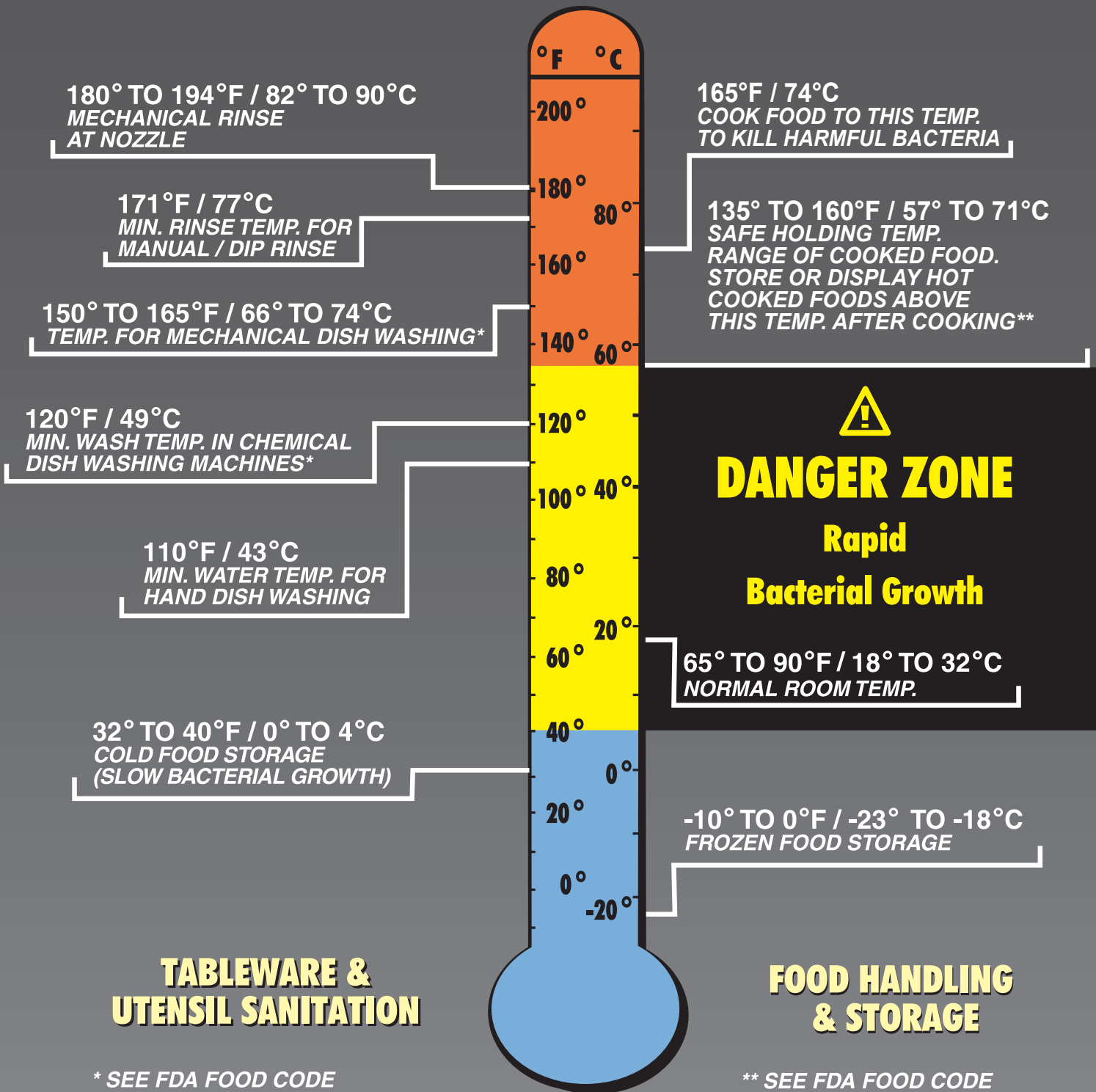


TEMPERATURES *for* FOOD SAFETY



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

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

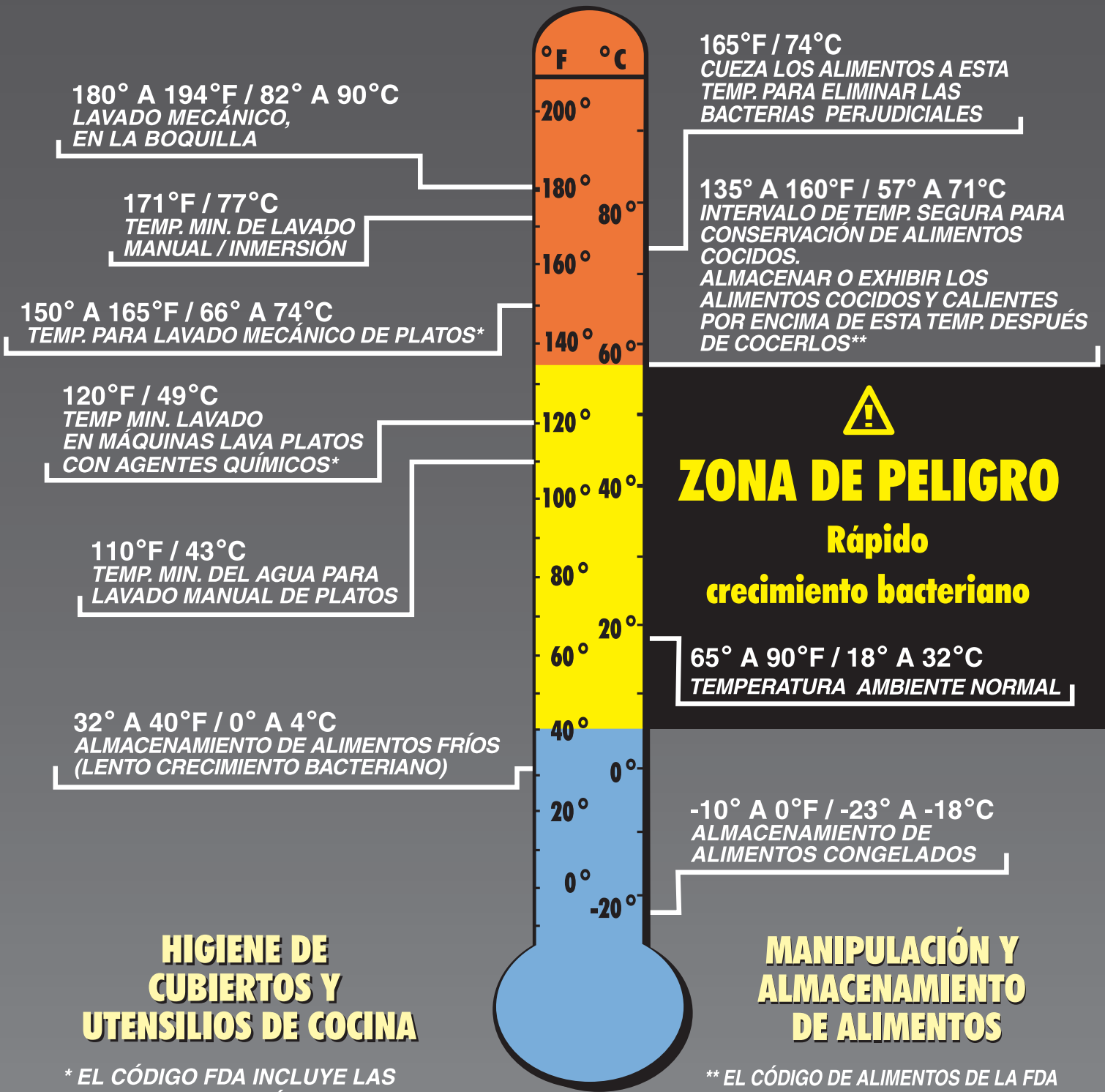


Nothing less than the best.™

P.O. Box 340500
Milwaukee WI 53234-0500 USA
(800) 558-0607 • (414) 671-6350
equipsales@hatcocorp.com • intlsales@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

Form No. TempChart ENG-SPA
January 2011

TEMPERATURAS para SANIDAD DE 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.™

P.O. Box 340500
Milwaukee WI 53234-0500 USA
(800) 558-0607 • (414) 671-6350
equipsales@hatcocorp.com • intlsales@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

Form No. TempChart ENG-SPA
January 2011