

Sani Professional® Heavy-Duty Cleaning Wipes



1 Pull wipe.
Saque la toallita.



2 Use wipe to clean debris, grease, and residue from surfaces. Surfaces include (but are not limited to) food prep areas*, backsplashes, fryers*, grill exterior, countertops*, and appliances*. Use caution near hot surfaces.
Limpie y desengrase las superficies de suciedad, grasa y residuos. Las superficies incluyen (pero no se limitan a) áreas de preparación de alimentos, placas para salpicaduras, freidoras*, parrillas, parrillas de rodillo, mesada*, línea blanca*. Usar precaución cerca a superficies calientes.*



3 Toss wipe into garbage.
Tire la toallita en la basura.

WHERE TO USE (Dónde Usarlas)

Use on hard non-porous surfaces where foodservice grease, oil or oil-based products are commonly used in daily operations to reduce greasy build-up throughout the day.

Úsela en superficies donde el servicio de alimentos grasas, aceites o productos a base de aceite son de uso común en las operaciones diarias para reducir la acumulación de grasa durante el día.



Breeding Table*
*Mesa de Empanado**



Chicken Transfer Station*
*Estación de transferencia de pollo**



Fryers*
*Freidoras**



Fryer Vent Hoods
Capucha en freidora



Exterior of Garland Grill*
*Exterior de Garland Grill**



Food Prep Areas*
*Áreas de preparación de alimentos**



Outside surface of milkshake machine*
Superficie exterior de la máquina de batidos



Tables and Chairs
Mesas y sillas



Condiment Area*
*Área de condimentos**

**Use Caution Near
Hot Surfaces**

Usar precaución cerca a superficies calientes.

*Any food contact surface is subject to facility requirement to properly follow food code.

*Cualquier superficie en contacto con alimentos está sujeta al requisito de que las instalaciones sean adecuadamente el código alimentario.

