

# Rebanadora Saber King



## Roll-In Guide



# Información general para el Operador



## Antecedentes

Empezando la semana del 1 de abril hasta el final de mayo del 2020, los Restaurantes van a recibir una nueva rebanadora Saber King. La rebanadora Saber King es una cortadora "todo en una", más fácil de limpiar, que puede usarse para cortar tomates, lechuga y limones simplemente cambiando el cartucho de cuchillas.

La rebanadora Saber King será enviada por TriMark. Los Restaurantes serán informados sobre la semana en la que van a recibir su envío. El envío va a incluir:

- Cuchilla para tomate de 3/16" y conjunto empujador (4 tomates)
- Cuchilla para lechuga de 1x1" y conjunto empujador (cabeza de lechuga entera)
- Cuchilla completa para cortar los limones y conjunto empujador - 4 secciones
- Guante resistente a cortaduras gris
- Cepillos para limpiar las cuchillas de lechuga y tomate
- Rejilla para almacenamiento de dos niveles

Los Restaurantes van a recibir una comunicación explicando los detalles del envío. Consulte los procedimientos sobre [Cómo preparar la rebanadora Saber King para su uso](#) en Pathway para ver cómo armar la rebanadora así como información de seguridad importante.

Chick-fil-A Inc. va a cubrir los costos iniciales de la rebanadora. Los Restaurantes serán responsables de pedir las cuchillas y piezas de reemplazo.

## Impacto para el Restaurante

- **Desinfección:** La rebanadora Saber King puede desarmarse completamente para una limpieza adicional, lo que no era posible con el equipo previo en el Restaurante. Esto permite que se elimine cualquier residuo de comida que pueda ocasionar problemas potenciales de seguridad de los alimentos y problemas de regulación.
- **Capacidad:** Las nuevas cuchillas para tomate y limones aumentan a más del doble la capacidad de producción.
- **Seguridad:** Las cuchillas se colocan en una carcasa de plástico durante su almacenamiento y su uso, reduciendo el riesgo de cortaduras para los Miembros del Equipo.
- **Espacio:** La rebanadora Saber King reduce el espacio para los utensilios/equipo en el Restaurante porque reemplaza cuatro piezas de equipo: El Sunkist Sectionizer, la cortadora de tomate, la cortadora de lechuga y la cortadora de 8 secciones.

## Contactos clave



TEMA	TELÉFONO
Apoyo para envíos automáticos	Chick-fil-A HELP 24/6: Llame o mande un texto "HELP" 1-800-232-2677 (1-800-CFA-CORP), seleccione Supply Chain, Food and Product Safety
Apoyo de Pathway/ Entrenamiento	Chick-fil-A HELP 24/6: Llame o mande un texto "HELP" 1-800-232-2677 (1-800-CFA-CORP), seleccione Training
Apoyo de utensilios/equipo	Chick-fil-A HELP 24/6: Llame o mande un texto "HELP" 1-800-232-2677 (1-800-CFA-CORP), seleccione Facilities & Equipment

# Información para reordenar



Las piezas de reemplazo para la rebanadora Saber King pueden ordenarse a través de Clark National Accounts en Supply Central.

NÚMERO DEL ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	COSTO OPERADOR
114286	Rebanadora, chasis	\$ 477.00
114287	Rebanadora, cuchilla para tomate y cabeza empujadora, 3/16"	\$ 402.80
114302	Rebanadora, cuchilla para tomate sola, 3/16"	\$ 214.12
114303	Rebanadora, cabeza empujadora sola	\$ 142.04
114308	Rebanadora, reemplazo de cubierta de cuchillas para tomates (roja)	\$ 18.75
114288	Rebanadora, cuchilla cortadora para lechuga y cabeza empujadora, 1"x1"	\$ 238.50
114304	Rebanadora, cuchilla cortadora para lechuga sola, 1"x1"	\$ 169.60
114305	Rebanadora, cabeza empujadora para cortadora de lechuga sola	\$ 44.52
114309	Rebanadora, reemplazo de cubierta de cuchillas para lechuga (verde)	\$ 18.75
114289	Rebanadora, cuchillas de 8 secciones para limones y cabeza empujadora	\$ 148.40
114306	Rebanadora, cuchilla de 8 secciones para limones sola	\$ 79.50
114307	Rebanadora, cabeza empujador a para cortadora de 8 secciones para limones sola	\$ 32.86
114290	Rebanadora, rejilla de almacenamiento de dos niveles	\$ 39.22
114291	Rebanadora, herramienta de limpieza para empujadora de lechuga	\$ 47.70
114292	Rebanadora, cepillo de limpieza para cuchillas de lechuga	\$ 12.72

## Procedimientos



Los procedimientos de entrenamiento para armar, usar y limpiar la rebanadora Saber King están disponibles ahora en Pathway. Navegue a Resources > Rollouts > Saber King Slicer.



### Recordatorios importantes de seguridad de los alimentos

- Debe usar guantes resistentes a cortaduras en ambas manos cuando limpie los cartuchos de las cuchillas/placas de las cuchillas. Los guantes para trastes verdes deben usarse arriba de los guantes resistentes a cortaduras.
- La rebanadora debe limpiarse y desinfectarse inmediatamente después de usarla para cortar los tomates a fin de evitar que los jugos ácidos del tomate corroan las cuchillas.
- Las placas de cuchillas de la rebanadora Saber King deben desprenderse del cartucho de cuchillas a fin de limpiarlas apropiadamente.
- La rebanadora debe lavarse, enjuagarse, desinfectarse y secarse al aire cada 4 horas cuando se use de manera continua.
- La rebanadora Saber King no se recomienda que se lave en la lavadora de trastes de baja temperatura porque los químicos pueden reducir el tiempo de vida de las cuchillas.

# Preguntas frecuentes



**P** ¿Las cuchillas y las carcasas para los cartuchos de plástico se separan?

**R** Sí, se separan fácilmente y deben desarmarse para limpiarlas bien.

**P** ¿Necesito deshacerme de mi equipo para cortar y rebanar actual?

**R** No, no se requiere que elimine el equipo viejo de su Restaurante. Puede dejarlo como equipo de respaldo.

**P** ¿A dónde pido piezas de reemplazo?

**R** Las piezas de reemplazo para la rebanadora pueden ordenarse a través de Clark National Accounts en Supply Central.

**P** ¿Como limpio mi rebanadora Saber King y las piezas individuales?

**R** Todas las cuchillas Saber King deben desarmarse para limpiarse. Los residuos grandes deben eliminarse con los cepillos de limpieza específicos antes del proceso de lavado. Las cuchillas y los cartuchos pueden limpiarse en las lavadoras de trastes de alta temperatura. Consulte los procedimientos de limpieza para la rebanadora Saber King en Pathway. Todas las piezas de la rebanadora Saber King son seguras para lavarse en la lavadora de trastes.

**P** ¿Debo usar un lubricante para el chasis si empieza a pegarse o es difícil de empujar?

**R** No, este equipo NO está diseñado para trabajar con un lubricante aplicado. El chasis puede limpiarse con limpiador para acero inoxidable.