



Scotch-Brite™ Quick Clean Sistema de limpiar planchas

Solución 3M

Un sistema más seguro y sencillo para limpiar una plancha plana caliente en solo 3 a 5 minutos. Incluye un potente líquido de limpieza listo para usar que es seguro para su uso en superficies de contacto con alimentos, una fibra de limpieza resistente al calor y herramientas fáciles de usar diseñadas para prevenir quemaduras.

Características principales

Scotch-Brite™ Quick Clean Griddle Líquido 700-40 Y 701

- Líquido a base de glicerina listo para usar diseñado para aflojar y levantar grasa carbonizada y residuo de alimentos al entrar en contacto con la plancha caliente (rendimiento óptimo a una temperatura de 300 oF a 350 oF (149 oC a 176 oC)).
- Seguro para su uso en superficies de contacto con alimentos y no requiere un enjuague con agua después de su uso.
- Ingredientes en Scotch-Brite™ Quick Clean Griddle Liquid son considerados "Generalmente Reconocidos como Seguros" (GRAS) en los alimentos por la FDA de los Estados Unidos.
- No contiene soda cáustica.
- No emana un fuerte olor químico.
- Green Seal™ Certified: el único líquido de plancha certificado GS-53 en el mercado hasta la fecha.

Scotch-Brite™ Quick Clean fibra para planchas de uso pesado 746

- Fibra duradera, resistente al calor y reutilizable.
- Certificado como "Seguro para contacto con alimentos" y "Fit for Purpose" por HACCP International.
- No se desmorona ni deja residuos durante el uso.
- **Scotch-Brite™ Multi-Purpose sujetador de fibras 405-R**
- Soporte para fibra de mango largo (16") para llegar a la parte posterior de la plancha.
- **Scotch-Brite™ Squeegee 410**
- Cuenta con una hoja de goma flexible y resistente al calor y mango largo (16") para eliminar de forma segura los residuos líquidos de la plancha.

Mercado objetivo & Competencia

Mercados objetivo

- Proveedores de servicios de alimentos tales como: restaurantes de servicio rápido, completo y limitado, así como hospitales, escuelas, cafeterías universitarias y hoteleras

Departamentos objetivo para cadenas

- Compra de Alimentos y Bebidas, Culinario, Chef Ejecutivo, Operaciones de Alimentos y Bebidas, Operaciones de Servicio de Alimentos

Competencia

- Kay Chemical - Ecolab
- Aceite de oliva, vinagre, zumo de limón
- Espátula, hielo/agua, productos químicos cáusticos



Problemas de gerentes de cocina que podemos resolver

El aumento del costo de mano de obra es una de las principales preocupaciones para el gerente de la cocina, por lo que siempre están buscando maneras de ahorrar tiempo y costos de mano de obra. La limpieza de una plancha superior plana con métodos tradicionales como ladrillos y productos químicos cáusticos puede tardar hasta 20 minutos.

Nuestra solución puede ayudar a aumentar la eficiencia operativa al reducir el tiempo necesario para limpiar la plancha hasta en un 40%.

La contaminación de alimentos por objetos extraños es una de las principales preocupaciones de los gerentes de cocina, por lo que los productos certificados proporcionan tranquilidad.

Nuestra solución puede ayudar a abordar los problemas de seguridad alimentaria porque:

- Un proceso fácil de 3 pasos puede conducir a una limpieza más frecuente durante el día evitando la acumulación de grasa en la plancha, lo que puede impedir que los alimentos se cocinen a la temperatura especificada.
- Evite el riesgo de contaminar alimentos con partículas de metal, fibra de vidrio o vidrio que quedan en la superficie de la plancha debido a métodos de limpieza alternativos.

Proporcionar un entorno más seguro y saludable para los empleados es una preocupación creciente para los gerentes de cocina.

Guía de ventas uso interno

Scotch-Brite™ Quick Clean Sistema de limpieza de planchas

Para la visita de ventas

PASO 1: Haga las siguientes preguntas para ayudar a evaluar la situación actual en términos de qué equipos utilizan y los procesos de limpieza y productos utilizados existentes:

1. ¿Tienes planchas planas en tu cocina? Si es así, ¿cuántos?
2. ¿Con qué frecuencia se limpian las planchas planas?
3. ¿Cómo se limpian las planchas planas? Pregunte específicamente qué productos y herramientas se están utilizando.
4. ¿La plancha sigue caliente cuando la limpias o necesitas esperar a que se enfríe? Si es así, ¿cuánto tiempo tienes que esperar para llegar a la temperatura correcta?
5. ¿Cuánto tiempo se tarda en limpiar cada plancha (en minutos)?
6. ¿Qué te gusta del proceso existente y los productos que utilizas para limpiar la plancha?
7. ¿Qué no le gusta del proceso existente y los productos que utiliza para limpiar la plancha?
8. ¿Sus empleados sufrieron quemaduras mientras limpian la plancha?
9. ¿Ha tenido quejas sobre objetos extraños encontrados en la comida por los clientes?

PASO 2: Pida hacer una demostración del sistema de limpieza rápida en su cocina.

Para llevar a cabo la demostración necesitará:

1. El Scotch-Brite™ Quick Clean Griddle Cleaning System Starter Kit 710
2. Un cronometro

Antes de realizar la demostración:

1. Saque un paquete del limpiador de la plancha y colóquelo cerca de la zona donde va a limpiar la plancha.
2. Saca 1 Scotch-Brite™ Quick Clean Heavy Duty Griddle Pad 746 y adjúntalo al soporte Scotch-Brite™ Multi-Purpose Pad 405-R.
3. Saque el Scotch-Brite™ Squeegee No. 410 y pésello junto al soporte de la fibra.
4. Toallas de papel o cualquier toalla disponible en la cocina.

Para llevar a cabo la demostración:

1. Asegúrese de que la temperatura de la plancha sea de 300 a 350 oF (149 oC a 176 oC).
2. Tenga en cuenta que desea demostrar nuestra solución en la mitad de la plancha y dejar la otra mitad para limpiar con el proceso y los productos existentes. Esto le permitirá hacer una comparación más real.
3. Inicie el cronometro para que pueda documentar cuánto tiempo se tarda en limpiar la mitad de la plancha.
4. Abra el paquete Griddle Liquid y vierta en la mitad de la plancha (dejando la otra mitad de la plancha sucia).
5. Agarre el soporte de la fibra con la fibra en él y comience a limpiar la superficie de la plancha para que esté extendiendo el líquido sobre el área que está limpiando. Aplique una ligera presión y escurra suavemente la superficie. No es necesario frotar demasiado fuerte o aplicar demasiada presión ya que el líquido está haciendo el trabajo.
6. Ponga el soporte de la fibra en el lateral y utilice la escobilla para empujar el exceso de líquido sucio hacia las bandejas de grasa que deben estar en la parte delantera o lateral de la plancha.
7. Limpie el exceso de grasa de la escobilla con una toalla.
8. Detenga el cronometro y documente el tiempo que se tardó en limpiar la plancha.
9. Inicie el cronometro de nuevo y pida al cliente que limpie la otra mitad de la plancha con su proceso y productos existentes.
10. Documenta este tiempo.
11. Utilice la Calculadora de costos de limpieza rápida para introducir los tiempos registrados y mostrar ahorros.
12. Para obtener el máximo impacto, pida al cliente que limpie la plancha ellos mismos para saber que incluso ellos pueden obtener grandes resultados.
13. Asegúrese de mostrar al cliente cómo se puede quitar la fibra del soporte sin tocarlo golpeándola del mango en el fregadero.

Herramientas de ventas:

1. Quick Clean testimonial video –
2. Quick Clean- demo video
3. Quick Clean calculadora de costos
4. Quick Clean Documentos de preguntas frecuentes

Objeciones/Preguntas Comunes:

1. El líquido quita el "condimento" de la plancha y la comida se pega demasiado : Sugiero que agreguen aceite de cocina antes de empezar a cocinar de nuevo.
2. El líquido está generando demasiado humo: esto indica que la plancha está demasiado caliente, sugiera que se aseguren de que la plancha está a la temperatura sugerida antes de verter el líquido en la plancha.



Commercial Solutions
3M Center, Building 220-12E-04 St.
Paul, MN 55144 USA
1-800-852-9722
3M.com/foodservice

3M is a trademark of 3M. Used under license in Canada. © 3M 2019. All rights reserved. Printed in USA. Please recycle. All other trademarks are property of their respective owners.
August 2019 78-8134-0837-0

Technical Information: The technical information, guidance, and other statements contained in this document or otherwise provided by 3M are based upon records, tests, or experience that 3M believes to be reliable, but the accuracy, completeness, and representative nature of such information is not guaranteed. Such information is intended for people with knowledge and technical skills sufficient to assess and apply their own informed judgment to the information. No license under any 3M or third party intellectual property rights is granted or implied with this information. **Product Selection and Use:** Many factors beyond 3M's control and uniquely within user's knowledge and control can affect the use and performance of a 3M product in a particular application. As a result, customer is solely responsible for evaluating the product and determining whether it is appropriate and suitable for customer's application, including conducting a workplace hazard assessment and reviewing all applicable regulations and standards (e.g., OSHA, ANSI, etc.). Failure to properly evaluate, select, and use a 3M product and appropriate safety products, or to meet all applicable safety regulations, may result in injury, sickness, death, and/or harm to property. **Warranty, Limited Remedy, and Disclaimer:** Unless a different warranty is specifically stated on the applicable 3M product packaging or product literature (in which case such warranty governs), 3M warrants that each 3M product meets the applicable 3M product specification at the time 3M ships the product. 3M MAKES NO OTHER WARRANTIES OR CONDITIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR ARISING OUT OF A COURSE OF DEALING, CUSTOM, OR USAGE OF TRADE. If a 3M product does not conform to this warranty, then the sole and exclusive remedy is, at 3M's option, replacement of the 3M product or refund of the purchase price. Limitation of Liability: Except for the limited remedy stated above, and except to the extent prohibited by law, 3M will not be liable for any loss or damage arising from or related to the 3M product, whether direct, indirect, special, incidental, or consequential (including, but not limited to, lost profits or business opportunity), regardless of the legal or equitable theory asserted, including, but not limited to, warranty, contract, negligence, or strict liability.