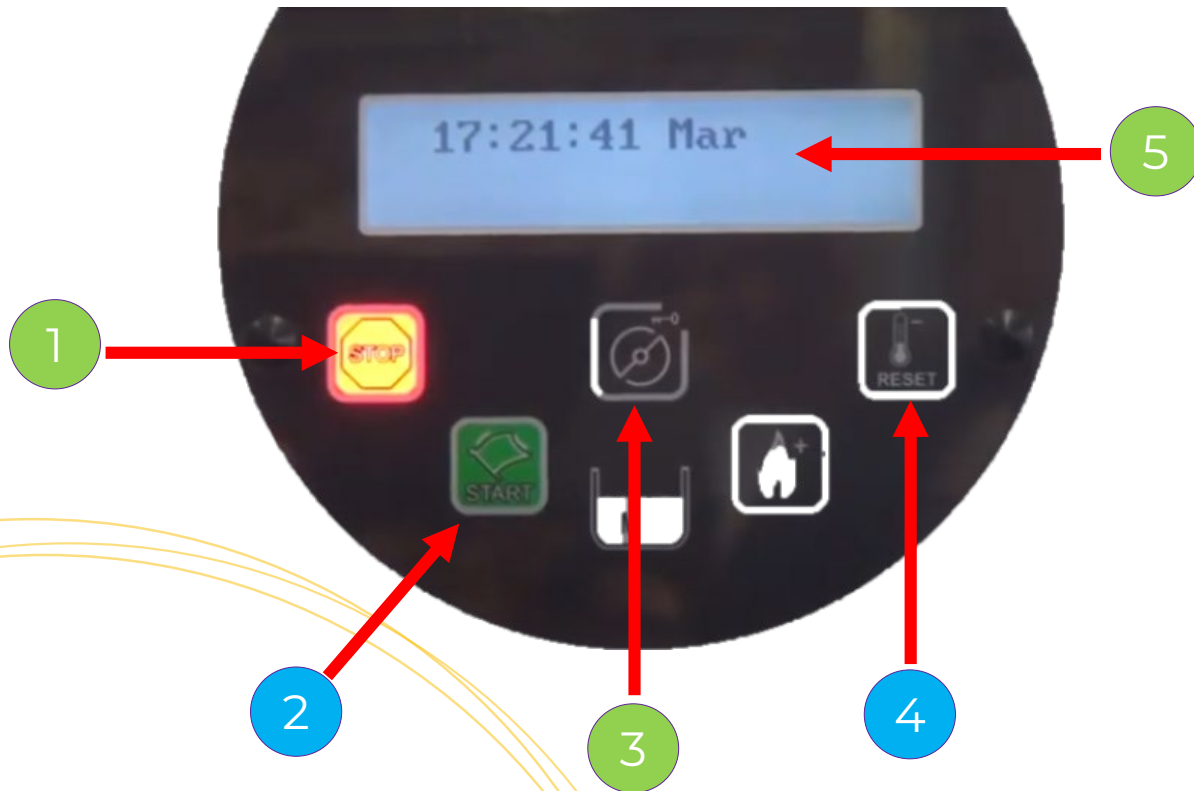


Habilitación Carpigiani

Guía rápida para la habilitación del negocio de Spyral con maquina Carpigiani.



Habilitación Carpigiani



Descripción

- 1 Botón "Stop"
- 2 Botón "Start"
- 3 Botón "Agitar/Bloqueo"
- 4 Botón "Reset"
- 5 Pantalla

Habilitación Carpigiani

Tiempos de Habilitación

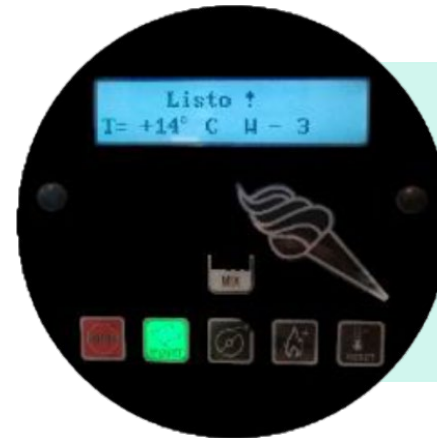
Sin lavado: ½ hora antes de la venta

Días de lavado: 1 hora y media antes de la venta

Aplica para días sin lavado



Presionar el botón "Start" y esperar que desaparezca la leyenda "No servir"



Comenzar a servir helados solo cuando desaparezca la leyenda "No servir"

Habilitación Carpigiani

Colocación de Base láctea



Tomar las bolsas de base láctea del refrigerador



Cortar con ayuda de tijeras una de las esquinas de la bolsa



Llenar la tolva para asegurar el abasto durante la operación.

Cuida de mantener un óptimo nivel de base en las tolvas para que la maquina no se congele

Habilitación Taylor



Colocar las
palancas
apoyándonos del
perno

Realizar prueba
de helado para
validar la
consistencia

Limpiar el exterior
de la maquina
con paño verde y
desengrasante
(7L/J512)

Limpiar el POS
con paño azul y
líquido 17L/Alpha
HP

Se debe verificar que la temperatura de las tolvas se mantenga en un rango de 36° F a 40° F

Insumos para la habilitación



Base de
Vainilla



Base de
Chocolate



Leche



Cono
Sencillo



Cono
Carlos V



Cono
Gigante



M&M's



Crunch



Chispas de
Colores



Mini
Kisses



Nuez

Insumos para la habilitación



Polvo Oreo



Vaso de 12 oz
para malteada



Vaso de 16 oz
para malteada



Tapa Domo
para
malteadas



Vaso
para
Sundae



Vaso
para
Twister

Habilitación de Toppings

Mamilas



- Tomar de la cubeta el jarabe o la mermelada para llenar las mamilas
- No se debe refrigerar

Toppings



- Tomar los toppings del lugar en que se almacenó en la inhabilitación
- Colocar el cucharón a un costado cuidando que el mango no toque el producto
- Tapar el recipiente

Cobertura de Chocolate



- Colocar la cobertura en el lugar destinado para el baño maría
- Encender el baño maría
 - Revolver constantemente para validar que se incorpore la cobertura

Habilitación Batidora



Descripción

- 1 Botón "Encendido"
- 2 Batidor
- 3 Mica

Limpiar el
batidor y la
mica con
sanitizante
J512/16L

Proceso de habilitación completado