

Habilitación Taylor

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



Habilitación de Taylor

Panel de control



-  = SELECCIÓN
-  = FLECHA ASCENDENTE
-  = FLECHA DESCENDENTE
-  = AUTOMÁTICO/ CONGELAR
-  = ESPERA
-  = LAVADO
-  = MEZCLA BAJA
-  = SIN MEZCLA
-  = MENÚ

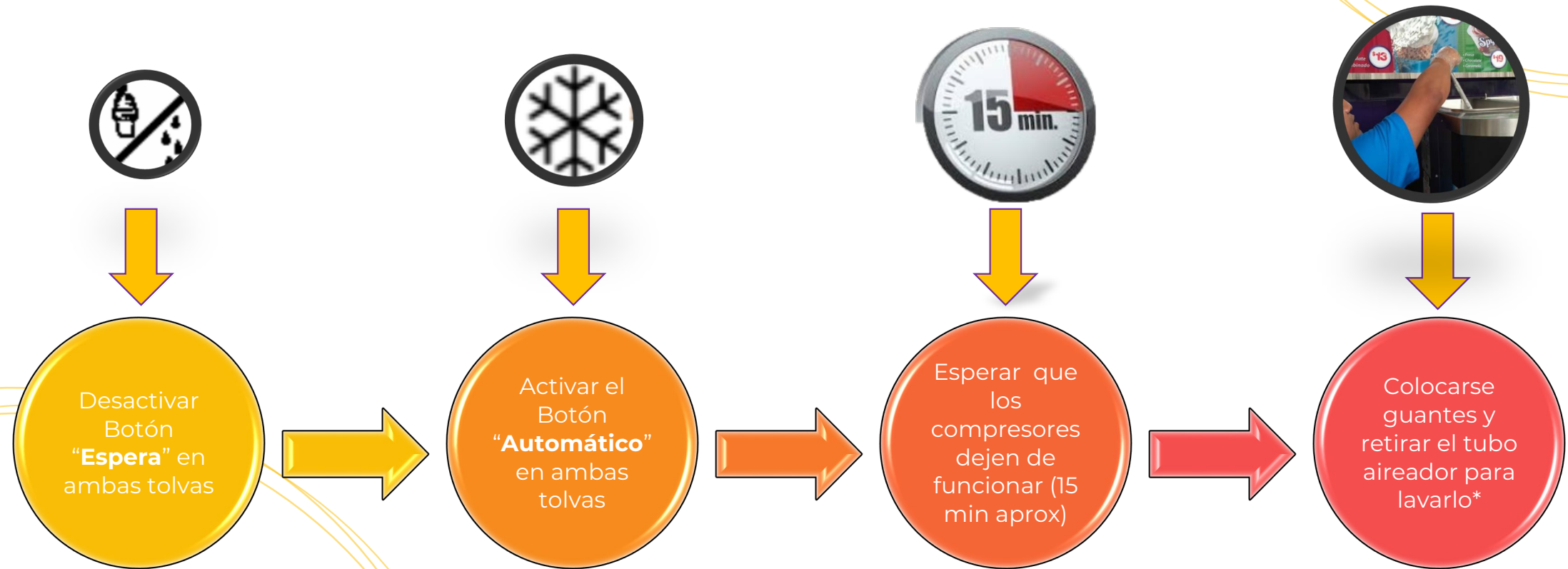
Habilitación Taylor

Aplica para días sin lavado

Tiempos de Habilitación

Sin lavado: ½ hora antes de la venta

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



*Los tubos aireadores se lavan en tres momentos: habilitación, cambio de turno e inhabilitación para asegurar siempre se encuentre en optimas condiciones

Habilitación Taylor

Lavado de tubos aireadores



1



2



3



4



5



Importante: Los empaques no se retiran, solo se cambian de posición con ayuda de la uña plástica

Posterior a lavarlos se deben colocar en sanitizante (16L/Suma J512) por 10 minutos

Habilitación Taylor

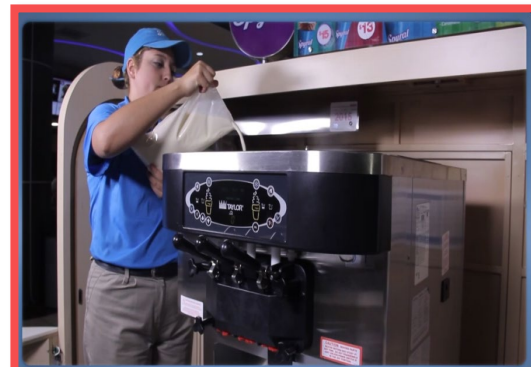
Colocación de Base láctea



Colocar el tubo
aireador con el
orificio
hacia abajo



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 optimo 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 con ayuda de un cucharón de acero inoxidable



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

Jarabe de Chocolate



- Tomar el jarabe de la cubeta considerando la demanda esperada
- Colocar el cucharón
- **No se debe refrigerar el jarabe en ningún momento**

Mermelada de Fresa



- Tomar el jarabe de la cubeta considerando la demanda esperada
- Colocar el cucharón
- **No se debe refrigerar el jarabe en ningún momento**

Mamilas Chocolate



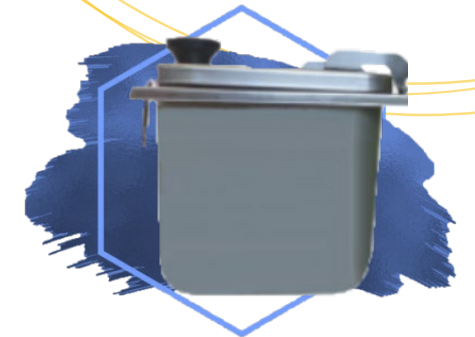
- Tomar de la cubeta el jarabe o la mermelada para llenar las mamilas
- No se debe refrigerar
- Aplica para modelos que no cuentan con contenedores

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



- 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