

Spyral



Habilitación de máquina de helados Carpigiani

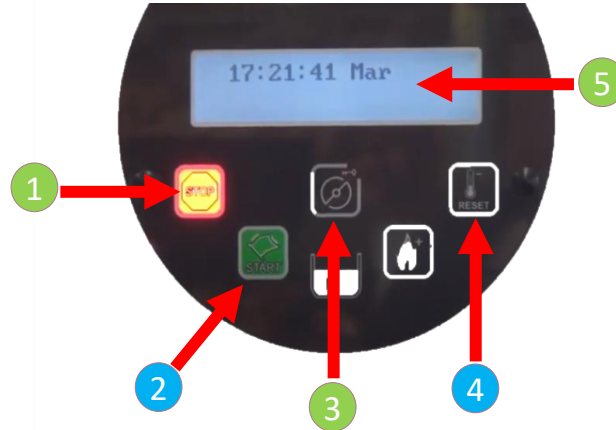
Conociendo el Negocio de Spyrat

Para iniciar con tu plan de capacitación en Spyrat con máquina Carpigiani, es importante que puedas identificar el uso y funcionamiento del equipo, para ello se detalla a continuación elementos importantes de este equipo.

¡Conócelos!

Panel de Control Carpigiani

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



Conociendo el Negocio de Spyral

Descripción

- 1 Panel de Control
- 2 Bandeja de Goteo
- 3 Rejilla para derrames
- 4 Puerta
- 5 Palancas
- 6 Tapas de tolvas



Habilitación de máquina Carpigiani

Como primera actividad debes de habilitar la máquina Carpigiani. Este equipo cuenta con un proceso sencillo de habilitación. El tiempo para la habilitación en días de lavado de maquina es de 1.5 horas antes de la apertura del negocio y en días sin lavado de maquina es 30 minutos antes de la apertura del negocio.

Proceso de habilitación



Tiempos de Habilitación

Sin lavado: ½ hora antes de la venta

Días de lavado: 1 hora y media antes de la venta (martes, jueves y sábado)



Spyral

Habilitación Carpigiani

Colocación de Base láctea

Es importante y es responsabilidad del cinepolito de apertura cuidar los niveles de base láctea dentro de las tolvas durante la habilitación, esta no deberá de estar en niveles críticos y no superar el nivel máximo.

Realiza las siguientes actividades.



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 Carpigiani

Después de validar el nivel de la base láctea, debes de habilitar completamente la maquina Carpigiani y realizar la limpieza del punto de venta.



Coloca las palancas apoyándonos del perno



Realizar prueba de helado para validar la consistencia



Limpia el exterior de la maquina con paño verde y Suma J512

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

Puntos Clave



Este proceso de habilitación de la máquina se debe de realizar únicamente los días: **lunes, miércoles, viernes y domingo. Es decir, los días que no se tenga que lavar la máquina.**



El proceso correcto de limpieza con paños será siempre rociando el químico directamente al paño, nunca de rocía directamente al equipo o superficie.

Spyral

Ahora ya conoces como realizar la habilitación del maquina
Carpigiani