

Los productos de Cinecafé/Coffee Tree deben cumplir con lo siguiente para verificar que estén calibrados y con las temperaturas correspondientes:

**1** Cafeteras

Superautomática Black&White



(a)

Con el lavado en frío de arranque realizado, mismo que dura un minuto y con la leyenda "Ready" en el *display* cuando la cafetera no esté usándose.

Superautomática Cimbali S-54



(b)

Encendida 60 minutos antes de la 1ra función.  
(En la cafetera Cimbali, el interruptor 1 es para subir el nivel de agua y el 2 para iniciar calentamiento).

Superautomática Cimbali M1



(c)

Encendida 60 minutos antes de la 1ra función.  
Sin agua del lavado del día anterior.

Nespresso



(d)

Encendida y botones con luz blanca; contenedores laterales con agua y contar con todos sus accesorios (bandeja de goteo, tanque de leche, dispositivo autocapuccino).

Cimbali\* y molino/ café sencillo



Con los portafiltros que cuenten con filtros

Encendida 60 minutos antes de la 1ra función  
(el interruptor 1 es para subir el nivel de agua y el 2 para iniciar calentamiento).



Al hacer un *espresso* doble, el fluido del café debe:

- Durar de 20 s a 25 s,
- Salir de:
  - Color avellana
  - En forma de cola de rata
  - No a cuentagotas
  - 1.5 oz de cantidad



(e)

Mesa fría



**2**

A una temperatura de 2°C o inferior

Creperas



**3**

A una temperatura de:

- 250 °C, en la habilitación (para curarla)
- 200 °C, en operación (obligatorio).

Freidora PITCO



**4**

A una temperatura de 365°F/180 °C

Horno TurboChef/ SelfCookingCenter



**5**

Con el menú de programación en el display

**AUTORIZACIONES**

NOMBRE		PUESTO	RÚBRICA
Elaboró	Alberto Alcaraz Aguilar	Subdirector de Procesos y Calidad	
Revisó	Carlos Anaya Navarro	Gerente de Mantenimiento	
V.º B.º	Gerardo Alvarado Carrillo	Gerente de Capacitación	
Autorizó	Sergio Elías Gaspar	Gerente de Operaciones	

**TABLA DE CAMBIOS**

Revisión	Descripción de cambios	Fecha
00	Documento original.	07/01/2020

**DOCUMENTOS DE REFERENCIA**

Documento vigente	Clave
Ninguno	NA

