

TAYLOR TIPS

 **MODELO C602**



Calidad del producto y rendimiento

CONSEJOS PARA SERVIR EL PRODUCTO ESTÁNDAR DE ORO

BATIDOS



- Temperatura de product con sabor: 22 to 24° F
- Limpie y desinfecte las líneas de jarabe semanalmente
- Calibración de jarabe realizada semanalmente: 1 oz. (+/- 1/8 oz.) en 7 segundos.

- El nivel de llenado del vaso de batido está configurado para llenar hasta la línea de asiento del tope en el vaso.

El portavasos para batidos debe estar correctamente instalado. El protector del sensor de llenado del vaso debe estar limpio y sin daños.



HELADO SUAVE



- Temperatura de helado suave: 16 to 18° F
- Tamaño de la porción: 3 vueltas, 3 pulgadas, 3 onzas
- Asegúrese de que la palanca esté ajustada correctamente



- Tasa de dispensación: 5 to 7 1/2 oz. por peso en 10 segundos
- Verifique los niveles de agua en los pozos de las topineras calientes y llénelos hasta el nivel correcto todos los días.
- Asegurese en tener un espacio mínimo de 3 pulgadas alrededor de todos los lados de la máquina para garantizar un flujo de aire adecuado.
- Limpie los filtros de aire trimestralmente y reemplácelos anualmente.



Escanea el Código QR
para temas relacionados
con Trajetas de MP



TAYLOR®
1-877-HELP-MCD