

TAYLOR TIPS



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.

