

TAYLOR TIPS



Sirviendo batidos estándar de oro Calibración de jarabe de batido

Limpie y desinfecte las líneas de jarabe y los accesorios de las puertas semanalmente

TTS Calibración de jarabe = 1 onza fluida (+/-) 1/8 onza en 7 segundos

Temperatura de servicio del batido entre 22-24 F

Demasiado jarabe hace que el batido esté demasiado frío y demasiado dulce

La falta de suficiente jarabe hace que el batido sea tibio y de sabor débil

Consejos para calibrar correctamente la tasa de dispensación de jarabe:

- ◆ Escanee el código QR a continuación para ver el video "Consejos útiles para servir un batido premium de calidad."
- ◆ Limpie y desinfecte todas las líneas de jarabe y accesorios antes de calibrar.
- ◆ Purgue la línea completamente con jarabe para eliminar todo el aire de la línea antes de calibrar el jarabe.
- ◆ Cada vez que se reemplace una bolsa de jarabe vacía, cebe la línea de jarabe en el modo PRIME. (Nunca cebe la línea de jarabe en el modo de calibración).
- ◆ Utilice únicamente la cámara pequeña para calibrar el jarabe. La cámara grande en la copa no es lo suficientemente precisa para calibrar el jarabe dentro del rango de especificación correcto.
- ◆ Si no se logró la cantidad adecuada en el primer intento de calibración, siempre vacíe, enjuague y seque la taza de calibración y comience de nuevo.
- ◆ Reemplace los tubos de la bomba de jarabe cada 12 meses o antes si tiene problemas con la calibración. Consulte la tarjeta PM SS3A1 escaneando el código QR a continuación.
- ◆ Si no se sirve un sabor opcional, no instale la línea opcional en la puerta del congelador porque se tapaná con la mezcla seca. Siempre inserte un tapón de orificio blanco en la puerta del congelador cuando no se use una línea de jarabe.



**Taza de Calibración
Parte #017203**

