

CONSEILS TAYLOR



Qualité et rendement des produits Conseils pour servir un produit Standard en or

Shake



- **Température de service:** 22 à 24°F
- Nettoyer et désinfecter les conduites de sirop chaque semaine
- **Calibrage du sirop effectué chaque semaine:** 1 oz.(+/- 1/8 oz.) en 7 secondes

- **Le niveau de remplissage du verre est réglé pour se remplir jusqu'à la ligne désigné du bouchon.**

Le porte-verre doit être correctement installé. La protection du capteur de remplissage doit

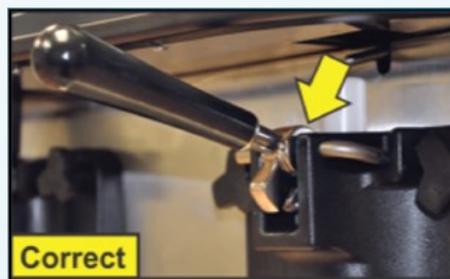


être propre et non endommagée.

Crème Glacée



- **Température de service:** 16 à 18°F
- **Portion:** 3 tours, 3 pouces, 3 onces
- Assurez-vous que la poignée est dans la bonne position



- **Taux de distribution:** 5 à 7 1/2 oz. en poids en 10 secondes.
- Vérifiez les niveaux d'eau dans les pots de garniture chauffés et remplissez-les quotidiennement pour corriger le niveau.
- Prévoyez un espace d'air minimum de 3 pouces autour de tous les côtés de la machine pour assurer une bonne circulation de l'air.

