

# CONSEILS TAYLOR

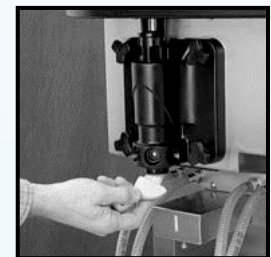
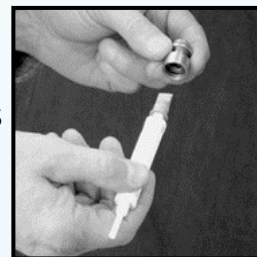
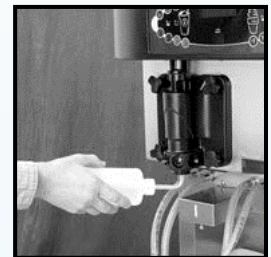


## Procédures d'ouverture et de fermeture quotidiennes

### Procédures d'ouverture

#### Préparez la machine à servir les clients

- ◆ Nettoie et désinfecte les becs de la machine et les ports de sirop
- ◆ Retirez, nettoyez et désinfectez les raccords de sirops
- ◆ Installer les lignes de sirop (uniquement les lignes contenant du sirop)
- ◆ Vérifiez le niveau d'eau pour les pompes de remplissage et allumez



### Procédures de fermeture

#### Préparez la machine pour le traitement thermique

- ◆ Vérifiez que le niveau de mélange dans les deux trémies se situe entre les lignes sur la palette de l'agitateur
- ◆ Retirez les conduites de sirop de la porte du shake
- ◆ Nettoyer à la brosse les becs de porte et les orifices de sirop
- ◆ Installez les bouchons d'orifice de sirop et tirez le capuchon de la valve
- ◆ Vérifiez que les flocons de neige sont allumés (MODE AUTO)

