

# CONSEILS TAYLOR

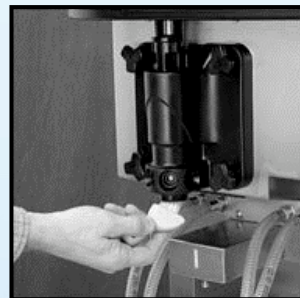
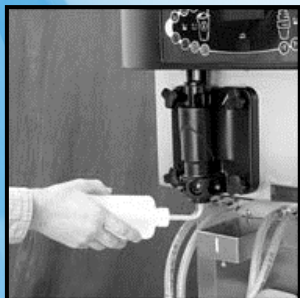


Procédures d'ouverture quotidiennes

POURQUOI? PLUS DE TEMPS, PLUS DE PROFITS

## Préparez la machine à servir les clients

- Nettoyer et désinfecter les becs de porte du cylindre et les ports de sirop
- Retirer, nettoyer et désinfecter les embouts des sirop
- Installer les lignes de sirop
- Vérifiez le niveau d'eau pour les garnitures chaudes



## TÂCHES HEBDOMADAIRES

- Nettoyer et désinfecter les lignes de sirop
- Calibrer les sirops de shake
- Nettoyer et désinfecter les pompes et boccas de garniture

**VOIR LES CARTES MRC SS 3 W1 / SS3 W2 / SS3 W3**