

CONSEILS TAYLOR



Servir des milkshakes en "or"

Calibrage du sirop

Nettoyer et désinfecter les conduites de sirop et les joints de porte chaque semaine

Calibration du sirop TTS = 1 once liquide (+/-) 1/8 once en 7 secondes

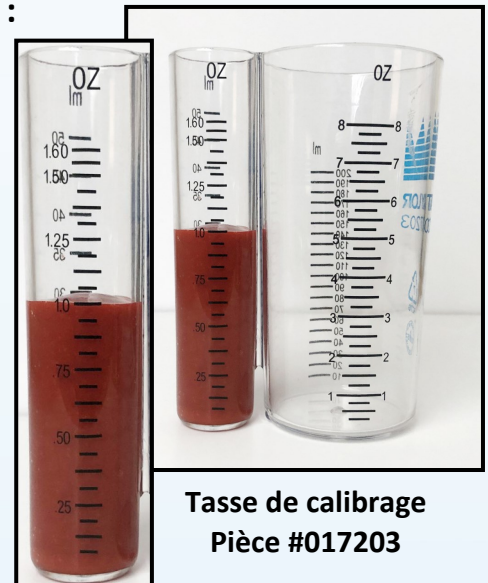
Température de service du shake entre 22 et 24 F

Trop de sirop rend le shake trop froid et trop sucré

Pas assez de sirop rend le shake chaud et faible en saveur

Conseils pour bien calibrer le débit de distribution de sirop :

- ◆ Scannez le code QR ci-dessous pour visionner la vidéo "Conseils utiles pour servir un shake premium de qualité".
- ◆ Nettoyez et désinfectez toutes les conduites de sirop et les raccords avant le calibrage.
- ◆ Amorcez complètement la ligne avec du sirop pour éliminer tout l'air dans la ligne avant de calibrer le sirop.
- ◆ Chaque fois qu'un sac de sirop vide est remplacé, amorcez la conduite de sirop en mode PRIME. (Ne jamais amorcer la ligne de sirop en mode calibrage).
- ◆ Utilisez uniquement la petite chambre pour calibrer le sirop. La grande chambre du gobelet n'est pas suffisamment précise pour calibrer le sirop dans la plage de spécifications correcte.
- ◆ Si la bonne quantité n'a pas été atteinte lors de la première tentative d'étalonnage, videz, rincez et séchez toujours la coupelle d'étalonnage et recommencez.
- ◆ Remplacez les tubes de la pompe à sirop tous les 12 mois ou plus tôt si vous rencontrez des problèmes de calibrage. Reportez-vous à la carte PM SS3A1 en scannant le code QR ci-dessous.
- ◆ Si une saveur optionnelle n'est pas servie, n'installez pas la ligne optionnelle dans la porte de la machine car elle se bouchera avec le mélange séché. Insérez toujours un bouchon de trou blanc dans la porte de la machine lorsqu'une conduite de sirop n'est pas utilisée.



**Tasse de calibrage
Pièce #017203**

