

# GUIA RÁPIDO TORRE DE SUCOS

BR – GR – TOR – SUC -00

1

**DESABILITAÇÃO:**

Retirar o galão de 5L da Jal do freezer.

2



Colocar a validade de 7 dias, lote e descrição do sabor.

3



Colocar o galão de suco no refrigerador para iniciar o processo de descongelamento do xarope.

4

**HABILITAÇÃO:**

Retirar o galão do refrigerador. Em seguida, abrir o galão e rosquear o bico de drenagem do xarope.



5



Acomodar os galões no compartimento respeitando a padronização de sabores. Conectar a mangueira na máquina. Em seguida, engatar o encaixe do bico.

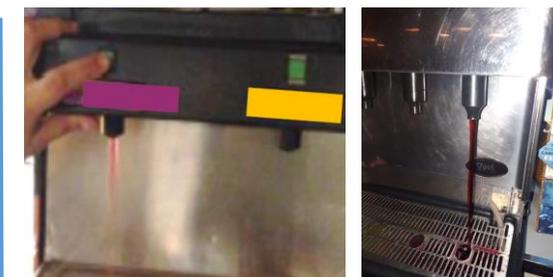


6



Em hipóse alguma, amassar ou dobrar as mangueiras que estão conectadas nos galões para não interferir na qualidade do produto. Após, abrir o dreno do xarope.

7

**SANGRIA:**Pressionar o botão verde por 4 segundos para deixar o suco pronto para consumo.  
**NOTA:** Realizar o processo em todos os sabores.

1

**DESABILITAÇÃO:**

Fechar o dreno do xarope. Em seguida, desengatar a mangueira do galão.

2



Caso haja a sobra de xarope, armazenar o galão de suco no refrigerador para ser utilizado no dia seguinte.

3

**LIMPEZA DA TORRE:**

Após de tirar todos os galões, limpar a parte interna e externa usando o produto Suma D27 com a ajuda da esponja amarela. Em seguida, tirar o excesso de produto com o pano multiuso verde úmido.

4



Sanitizar a parte interna da torre com o produto Sumaveg e ajuda do pano multiuso verde.

5

**LIMPEZA ACESSÓRIOS:**

Lavar as grades do post mix e suporte de copos usando o produto Suma D27 e esponja amarela. Após, deixar secando livremente.

6



Limpar os bicos da torre usando o produto Sumaveg e pano multiuso verde.

**NOTA:** Não usar o produto D27 nos bicos da torre.

7



Imergir os bicos (drenagem de xarope) e mangueiras do equipamento na solução do Sumaveg, deixá-los agindo por 15 minutos.

8



Enxaguar as mangueiras e os bicos deixando secar livremente.

## INFORMAÇÕES IMPORTANTES

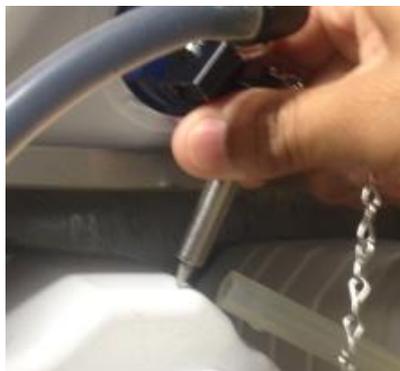
Caso haja alteração no sabor do xarope, o responsável deve acionar a assistência técnica para a regulagem do BRIX.

**NOTA:** O Supervisor da Bomboniere deve diariamente experimentar a bebida para identificar se há algum tipo de alteração no sabor.



O responsável de manutenção do cinema deve realizar a troca do filtro de água da torre de sucos a cada 6 meses.

**NOTA:** Identificar a troca do filtro usando uma etiqueta com data.



O Cinepolito deve fazer um pequeno furo na parte superior do galão para liberar o ar comprimido no interior dele.

**NOTA:** Há uma “caneta” na própria torre de sucos (na parte interior dela) para realizar esse tipo de procedimento. **Atentar-se ao posicionamento do galão para evitar vazamento.**

**ATENÇÃO:** Furar a parte superior do galão.



Adicionar gelo até a marca indicativa do copo.

**ASSISTÊNCIA TÉCNICA****CONTATOS:**

EMAIL: [assistenciatecnica@nutrisuco.com.br](mailto:assistenciatecnica@nutrisuco.com.br)

TELEFONE: (16) 3506 - 9300

