

# **GUÍA RÁPIDA REFRESCOS**

**RA-GR-RFS-TRA-01**

## Tamaños



Jumbo  
44 oz



Grande  
32 oz



Mediano  
20 oz



Chico  
16 oz



### Nivel del líquido y de hielo

Deberá tener líquido y hielo de acuerdo a los niveles establecidos. Evitar derrames de líquido.



### Gas

Deberá tener gas o efervescencia



### Vaso limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio, evitando limpiarlo con paños.



**1**




Lavado Desinfección



Tomar un vaso del tamaño indicado por el cliente, las manos deben estar limpias y desinfectadas.

**2**



Si la máquina tiene depósito de hielo, servir con el cucharón, si tiene fábrica de hielo, empujar la palanca con el vaso.

**3**



Colocar el vaso sobre la rejilla, debajo de la válvula del sabor indicado por el cliente.

**4**



Presionar el botón de servicio correspondiente al tamaño del vaso. **El botón debe servir la bebida de forma automática.**

**5**



Solo si la gaseosa no cubrió la línea superior del vaso, presionar el botón de llenado manual. De lo contrario **siempre llenar en automático.**

**6**



Colocar la tapa y presionar hasta que selle.

**7**




Como excepción, si se derramó líquido por fuera del vaso, limpiarlo con un paño verde. Se debe servir con cuidado para evitar derramar gaseosa.

**8**



Colocar el vaso sobre la barra para entregarlo al cliente.

**9**



Cuando el cliente solicita cambio de sabor durante el llenado, y es bebida oscura: Dejar el vaso en la torre en uso y servir a otro cliente.

**10**



Solicitud cambio de sabor durante llenado: Bebida clara: Voltrear el vaso, verter el líquido sobre la bandeja y servir el nuevo producto.

**Uso adecuado del hielo**

**Vaso 16 oz (chico)**



**Vaso 21 oz (mediano)**



**Vaso 32 oz (grande)**



**Vaso 44 oz (jumbo)**

