

Porción cargas Maíz

Palomitas Perfectas

Cargar perfecta y control de Inventarios

Palomitas Perfectas

Lavado contenedores



Receta

Palomitas Perfectas

A porción 32 y 16 OZ:

- 1.- Mantequilla
- 2.- Enchiladas
- 3.- Acarameladas
- 4.- Light

RECETA

INSUMOS POR CARGA				
	Sabor	Maíz Gr	Aceite MI	Sazonador Gr
32 Oz.	Mantequilla	900	250	30
	Acarameladas	900	300	794
	Enchiladas	900	350	75
	Light	900	250	30
INSUMOS POR CARGA				
	Sabor	Maíz Gr	Aceite MI	Sazonador Gr
16 Oz.	Mantequilla	400	125	15
	Acarameladas	400	150	397
	Enchiladas	400	175	37.5
	Light	400	125	15

Palomitas Mantequilla

Palomitas Perfectas

- **Olla de 32 OZ**
- El peso de 900 de Maíz y de Saborizante o Sal debe ser 30 grs, la mezcla homogénea se coloca en una porción y se trasladan al depósito de la palomera correspondiente.
- **Olla 16 Oz**
- Palomeras de 16 Oz. La porción del maíz es de 400 grs. y de saborizante o sal el 50% (15 grs.).



Palomitas Enchiladas

Palomitas Perfectas

Olla 32 Oz

El porcionado del maíz que corresponde a 900 grs. pesar por separado el sazónador chile-limón con un peso de 75 grs. posteriormente introducir la sal dentro de la bolsa del maíz para su manejo correcto al momento de la preparación. Ver ilustración

Olla 16 Oz

Palomeras de 16 Oz. La porción del maíz es de 400 grs. y de sazónador chile - limón el 50% (37.5 grs).



Palomitas Light

Palomitas Perfectas

Olla 32 Oz

- El porcionado del maíz que corresponde a 900 grs. y de saborizante light o flavacol debe ser 30 grs (**realizar mezclado de ambos insumos**), la mezcla homogénea se coloca en una porción y se trasladan al depósito de la palomera correspondiente.

Olla 16 Oz

- La porción del maíz es de 400 grs. y de Flavacol el 50% (15 grs.).



Palomitas Acarameladas

Palomitas Perfectas

- Olla 32 Oz
 - El porcionado del maíz que corresponde a 900 grs. pesar correctamente y cerrar la bolsa en el mismo compartimento del maíz se coloca por cada carga su correspondiente tetrapack de Glaze Pop para su correcta preparación.
- Olla 16 Oz.
 - La porción del maíz es de 400 grs. y de saborizante tetrapack Glaze Pop el 50% (397 grs).



Recomendación Colorimetría

Palomitas Perfectas



Palomitas Mantequilla



Palomitas Enchiladas



Palomitas Acarameladas



Palomitas Light

Colorimetría

Palomitas Perfectas



Recomendación

Palomitas Perfectas

Vaciar el contenido de la bolsa en los despachadora de acero inoxidable antes de depositar el maíz en la olla, para evitar quemaduras



Palomitas Perfectas

Palomitas Perfectas



Palomitas Calientes

Palomitas Perfectas

Palomitas Calientes

Mayor temperatura 295° F 146° C en Warmer en todos los sabores



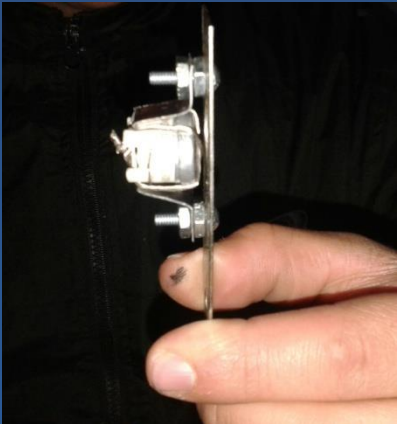
Palomitas Calientes

Mayor temperatura 295° F 146° C en Warmer en todos los sabores



Termostato de porcelana

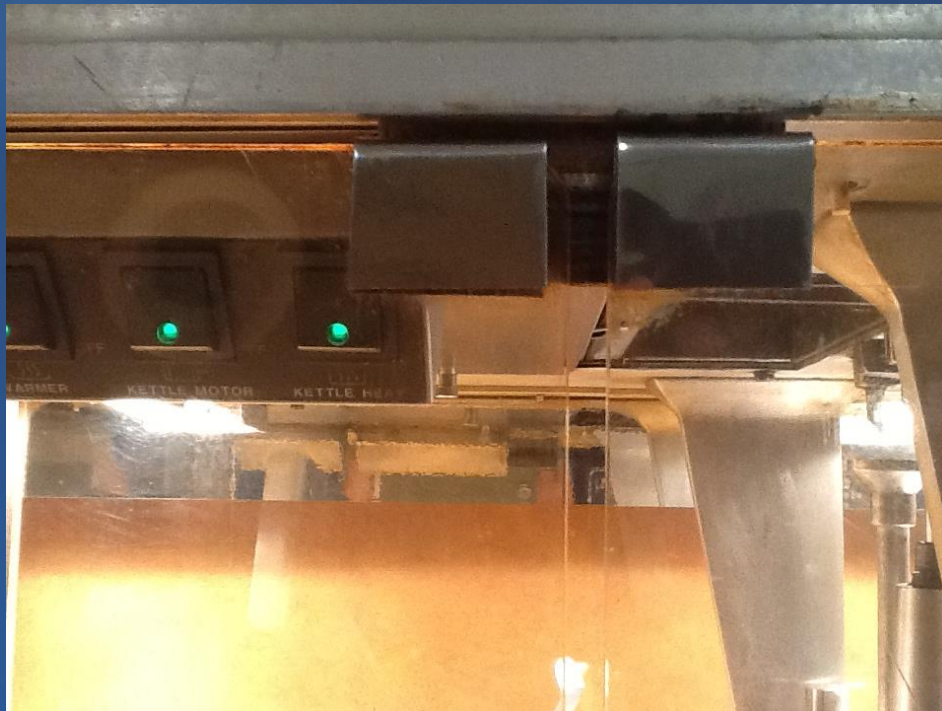
Costo \$69.60 más IVA



Palomitas Calientes

ADICIONAL | Cortesía Juan José Acosta

Colocar dos placas de *Acero al carbón con acabado espejo* a las puertas de acrílico, con la finalidad de que el imán de la contrachapa cierre con fuerza y evitar que estas se abran fácilmente, asegurado la temperatura del Warmer



Cada 7 días limpieza en Warmer

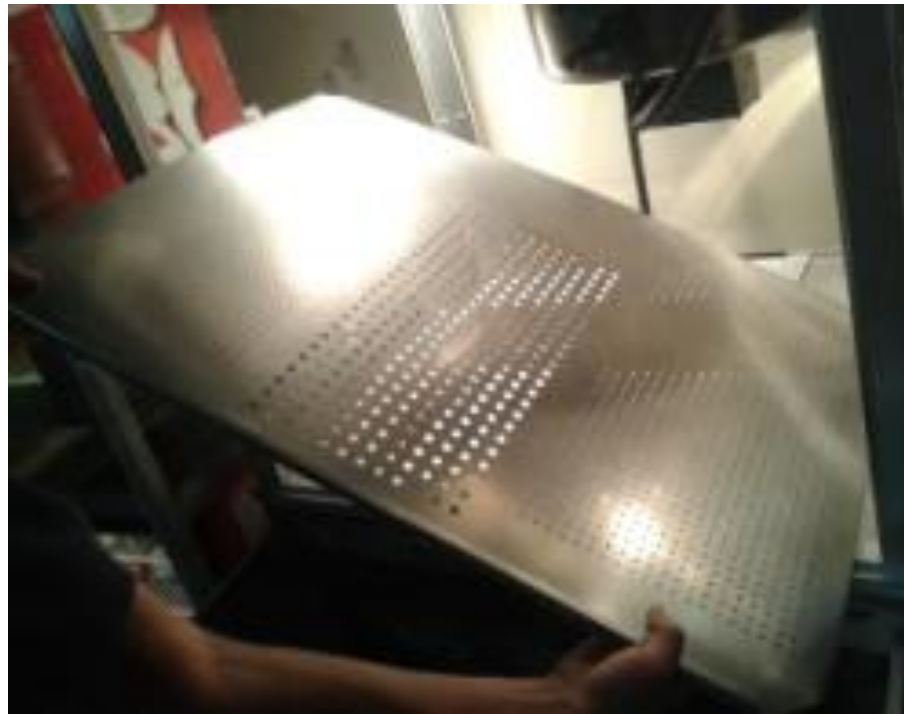
Mayor temperatura 295° F 146° C en Warmer en todos los sabores



Pasos para cambiar Termostato

Mayor temperatura 295° F 146° C en Warmer en todos los sabores

Paso 1- Retirar charola superior de palomera para visualizar el circuito del warmer.



Paso 2- Apagar botón de encendido del calentador. Este se encuentra en la estación de botones de la palomera, en la parte superior (tercer botón de izquierda a derecha).



Paso 3- Retirar los tres tornillos que se encuentran en la tapa de la resistencia en el refractario de palomitas.



Paso 4- Desatornillar el termostato de la base, hay dos tornillos que se encuentran en los extremos de la carcasa protectora.



Paso 5- El termostato cuenta con dos terminales de alimentación eléctrica, es necesario retirarlas para retirarlo.



Paso 6- Sustituir termostato de baquelita por termostato de porcelana.



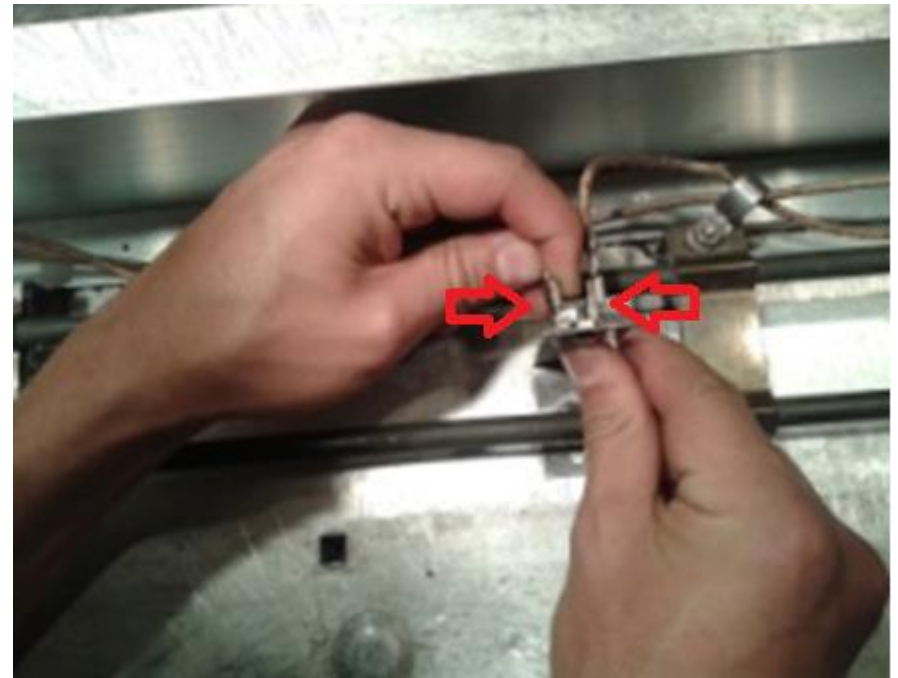
El termostato de baquelita es de color negro y el de porcelana debe tener un recubrimiento color blanco que es la parte cerámica de la pieza.

Mayor temperatura $295\text{ }^{\circ}\text{F} = 146\text{ }^{\circ}\text{C}$

Paso 7- Atornillar el termostato nuevo a la base. Este debe tener un cinturón de lamina para ser sujetado.



Paso 8- Conectar la corriente eléctrica a las terminales laterales del termostato de porcelana.



Paso 9- Colocar la tapa protectora de la resistencia nuevamente en su lugar y poner sus dos tornillos laterales.



Paso 10- Una vez atornillado el protector se coloca nuevamente la tapa del refractario, se enciende la resistencia y esperamos a que caliente nuevamente.

