



BOAS PRÁTICAS E ORIENTAÇÃO DE USO

MISTURADORES (MÁQUINA DE
SUCO, POST MIX E CHOPEIRA)

POST MIX



SOLAR^{BR}
Coca-Cola

LifeCycle
MetalFrio | Solutions

BOAS PRÁTICAS E ORIENTAÇÕES DE USO

POST MIX

Limpeza dos bicos, grade e bandeja

Passo 1



No final do expediente, retire o bico dispensador e o misturador, girando no sentido anti-horário e puxando para baixo.

Passo 2



Retire a grade da bandeja de dreno. Coloque a grade e os bicos em um recipiente com água quente por alguns minutos de molho.

Passo 3



Em um, utilize uma escova com cerdas de nylon e solução de água filtrada + detergente neutro para escovar os bicos e difusores.

Passo 4



Enxague-os e deixe-os de molhos por 5 minutos e em solução sanitizante. Enxágue novamente e deixe secar naturalmente.

Passo 5



Após a secagem, montar os bicos no equipamento. Pressione para cima e gire no sentido horário. Certifique-se que estão presos.

Passo 6



Limpar a grade e bandejas de dreno com detergente neutro.

Passo 7



Recoloque a grade na bandeja de dreno. Despeje água quente na bandeja de dreno para evitar entupimentos.

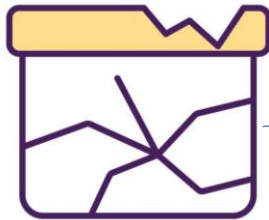
POST MIX

Bags – estoque e troca

1. Estocados em rack's



2. Não deverão ser aceitos Bib's sem etiquetas de identificação de produtos ou com a embalagem abertas ou danificadas.



3. Não deverão ser aceitos Bib's com prazo de validade vencidos ou próximo ao vencimento.



Troca de Bag

1. Pressionar com o dedo polegar a aba inferior da parte serrilhada e demarcada da caixa. Localizar o Bag a ser substituído, soltar a mangueira (sentido anti horário), se o produto for lighth a rosca se soltará da esquerda para a direita (conector branco).
2. Substituir a caixa do Bag, com uma das mãos segure o bocal da mangueira para que este não encoste no chão. Retire o protetor da válvula do Bag e ligar a mangueira no novo Bag.

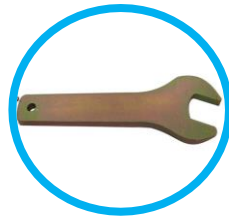
POST MIX

Cilindro de gás CO2 - Troca

1. Feche o registro do cilindro de CO2 (sentido horário).



2. Solte a porca do cilindro com uma chave de manômetro.



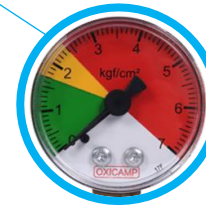
3. Encaixe manualmente a porca no novo cilindro e dê o aperto final com a chave de manômetro.



4. Abra o registro do cilindro de CO2 (sentido anti-horário).



5. Verifique a pressão de CO2 (60 psi para bag e 80 psi para carbonatador)



Obs: O cilindro deve estar preso com corrente.



POST MIX

Manutenção Preventiva

MESES	DIA	TIPO DE SERVIÇO	TROCA DE FILTRO	TROCA DO BANHO	TÉCNICO	CONTROLO QUALIDADE
Janeiro		SANTIZAÇÃO PREVENTIVA RETESTE	CARREG DELILOSE			
Fevereiro		SANTIZAÇÃO PREVENTIVA RETESTE	CARREG DELILOSE			
Março		SANTIZAÇÃO PREVENTIVA RETESTE	CARREG DELILOSE			
Abril		SANTIZAÇÃO PREVENTIVA RETESTE	CARREG DELILOSE			
Mai		SANTIZAÇÃO PREVENTIVA RETESTE	CARREG DELILOSE			
Junho		SANTIZAÇÃO PREVENTIVA RETESTE	CARREG DELILOSE			
Julho		SANTIZAÇÃO PREVENTIVA RETESTE	CARREG DELILOSE			
Agosto	23	SANTIZAÇÃO PREVENTIVA RETESTE	CARREG DELILOSE		ALAN	
Setembro	23	SANTIZAÇÃO PREVENTIVA RETESTE	CARREG DELILOSE		ALAN	
Outubro	24	SANTIZAÇÃO PREVENTIVA RETESTE	CARREG DELILOSE		DELANO	
Novembro		SANTIZAÇÃO PREVENTIVA RETESTE	CARREG DELILOSE			
Dezembro	21	SANTIZAÇÃO PREVENTIVA RETESTE	CARREG DELILOSE		ALAN	

Etiqueta de assepsia

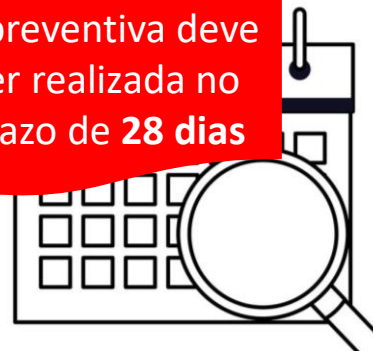
Deve estar colada em local visível e preenchida com a data atualizada.



Bandeja de dreno

Para evitar odores e insetos, o pdv deve fazer a limpeza diariamente da bandeja de dreno.

A preventiva deve ser realizada no prazo de 28 dias



POST MIX

Check List – conferir antes de abrir chamado



- O manômetro de alta pressão está na faixa vermelha ou 0 psi?
- O registro do cilindro de gás (CO2) está aberto?
- O bag está vazio?
- O conector de bag está conectado corretamente?
- A chave está ligada?
- O interruptor está ligado?
- O abastecimento de água está normal?
- O disjuntor está ligado?
- O equipamento está ligado em tomada individual?
- Os equipamento está ligado e em funcionamento?
- O equipamento está em local ventilado e longe de fontes de calor?



REGULADOR DE PRESSÃO

- 1 Manômetro de alta pressão (volume do cilindro)
- 2 e 3 Manômetros de baixa pressão (pressão bags e carbonatador)

Caso o problema persista após a verificação dos itens acima,
entre em contato no telefone abaixo e solicite a visita de um técnico.

Horário de atendimento (Call Center): Segunda à Sexta: 08h às 18h

0800 275 0857

Plantão: Segunda à Sexta: 18h às 22h - Sábado: 08h às 22h - Domingo e Feriado: 08h às 18h

0800 702 0052

CHOPEIRA



SOLAR^{BR}
Coca-Cola

LifeCycle
MetalFrio | Solutions

BOAS PRÁTICAS E ORIENTAÇÕES DE USO

CHOPEIRA

Barril de chopp

Consumo

O barril de chopp deve ser consumido em até 3 dias após engatado.

3 dias
(72H)



Validade

A validade, data de fabricação e lote está impresso no lacre do barril.

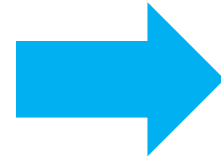
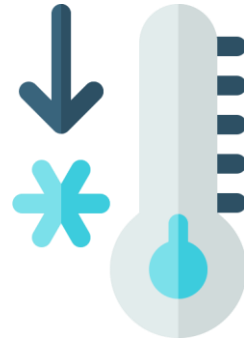
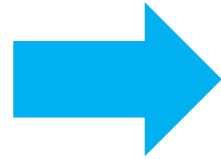


Barril Vencido

NÃO deve ser consumido chopp vencido

CHOPEIRA

Barril de chopp armazenado abaixo de 0°C

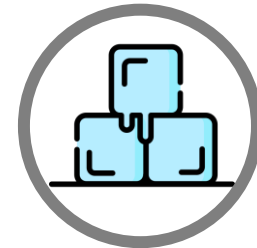


Chopp Espumando



O chopp com a temperatura abaixo de 0°C provocará carbonatação. Isso ocorre devido o gás carbônico incorporar ao produto.

Chopp Congelando



O chopp pode congelar abaixo de 0°C e quando volta a ser líquido perde o paladar, estabilização e perda.

CHOPEIRA

Barril de chopp - Troca

1. Feche o registro do cilindro de CO2 (sentido horário).



2. Desengate a válvula extratora de chopp e retire o barril.



3. Remova o tampo do lacre do novo barril e engate a válvula extratora de chopp.



4. Abra o registro do cilindro de CO2 (sentido anti-horário).



5. Verifique a pressão de CO2 (2,5 a 3bar).

CHOPEIRA

Cilindro de gás CO2 - Troca

1. Feche o registro do cilindro de CO2 (sentido horário).



2. Solte a porca do cilindro com uma chave de manômetro.



3. Encaixe manualmente a porca no novo cilindro e dê o aperto final com a chave de manômetro.



4. Abra o registro do cilindro de CO2 (sentido anti-horário).



5. Verifique a pressão de CO2 (2,5 a 3bar)



CHOPEIRA

Manutenção Preventiva



Metalfrio Solutions Coca-Cola
LifeCycle
Ano _____

	SANITIZAÇÃO	TROCA DE FILTRO GELULOS CARVÃO	TROCA DO BARRIL	RESPONSÁVEL
Janeiro				
Fevereiro				
Março				
Abril				
Mai				
Junho				
Julho				
Agosto				
Setembro				
Outubro				
Novembro				
Dezembro				

Etiqueta de assepsia

Deve estar colada em local visível e preenchida com a data atualizada.

A preventiva deve ser realizada no prazo de 21 dias



Preventiva e sanitização

Limpeza e higienização do equipamento e das tubulações de bebidas.



Bandeja de dreno

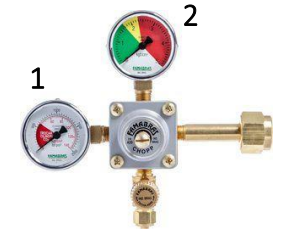
Para evitar odores e insetos, o pdv deve fazer a limpeza diariamente da bandeja de dreno.

CHOPEIRA

Check List – conferir antes de abrir chamado



- O manômetro de alta pressão está na faixa vermelha?
- O registro do cilindro de gás (CO2) está aberto?
- O barril de chopp está vazio?
- A extratora de chopp está engatada corretamente no barril?
- O disjuntor está ligado?
- O equipamento está ligado em tomada individual?
- Os equipamentos estão ligados e em funcionamento (chopeira e pré resfriador)?
- O equipamento está em local ventilado e longe de fontes de calor?



REGULADOR DE PRESSÃO

- 1 Manômetro de alta pressão (volume do cilindro)
- 2 Manômetro de baixa pressão (pressão de trabalho)



Caso o problema persista após a verificação dos itens acima,
entre em contato no telefone abaixo e solicite a visita de um técnico.

Horário de atendimento (Call Center): Segunda à Sexta: 08h às 18h

0800 275 0857

Plantão: Segunda à Sexta: 18h às 22h - Sábado: 08h às 22h - Domingo e Feriado: 08h às 18h

0800 702 0052

MÁQUINA DE SUCO



SOLAR^{BR}
Coca-Cola

LifeCycle
MetalFrio | Solutions

BOAS PRÁTICAS E ORIENTAÇÕES DE USO

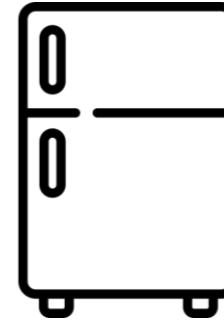
MÁQUINA DE SUCO

Descongelamento do produto



Etiqueta bag congelado

Preencha a etiqueta do produto com a data e hora de início e fim do descongelamento. A data de validade é de 14 dias após a data do descongelamento.



Descongelamento do Bag

O produto deve ser descongelado em ambiente refrigerado (refrigerador ou câmara de resfriados), o descongelamento forçado pode estragar o produto. O tempo de descongelamento é de 48h.

MÁQUINA DE SUCO

Abastecimento de produto

Abastecimento

Retire um reservatório e feche o equipamento.
Pegue o bag descongelado, seque e confira a data.
Abra o reservatório, corte a ponta do bag e abasteça o reservatório.
Feche o reservatório e coloque-o de volta no equipamento.



Higienização

Sanitize as mãos, a bancada e a tesoura.

OBSERVAÇÕES

- Faça o abastecimento antes do horário de pico;
- Não abasteça mais de um reservatório ao mesmo tempo;
- Cuidado para não inverter a ordem dos produtos;
- Não pode sobrar concentrado na embalagem.

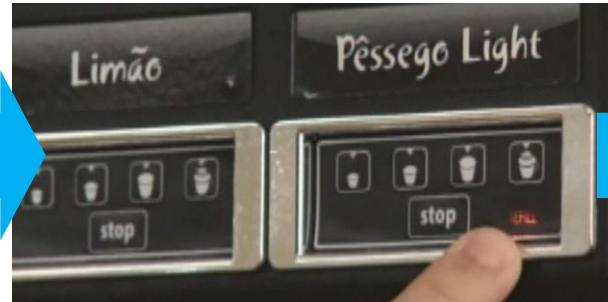


MÁQUINA DE SUCO

Programação da válvula



Aperte os botões pequeno e extra grande ao mesmo tempo.



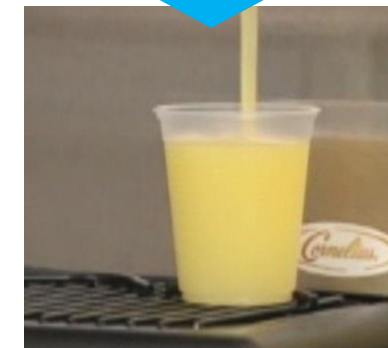
A luz REFILL deverá piscar.



Aperte o botão do tamanho que você quer programar até encher o copo de referência.



Escolha um copo para encher conforme a quantidade programada.



MÁQUINA DE SUCO

Temperatura da bebida

Utilize um
termômetro
de contato



Descarte um pouco de suco e em seguida encha-o novamente.



1ª Medida: fundo do copo



2ª Medida: meio do copo



3ª Medida: superfície do copo

- Realize a medição de temperatura em três posições diferentes do copo;
- A temperatura ideal para cada medição deve ser igual ou menor a 7°C;
- A temperatura não deve ser maior que 7°C em dois pontos diferentes do copo;
- Caso a temperatura continue acima de 7°C, mesmo após a repetição, entre em contato com a assistência técnica.

MÁQUINA DE SUCO

Sanitização

Passo 1



Coloque as válvulas na posição flush e acione-as até sair água limpa

Passo 2



Retire os reservatórios e descarte o concentrado que sobrou

Passo 3



Retire os bocais dos reservatórios e escove com detergente neutro e enxague

Passo 4



Lave os reservatórios e as tampas com detergente neutro e recolque os tampas

Passo 5



Coloque 2 litros do sanitizante em cada reservatório e tampe.

Passo 6



Coloque os reservatórios no equipamento

Passo 7



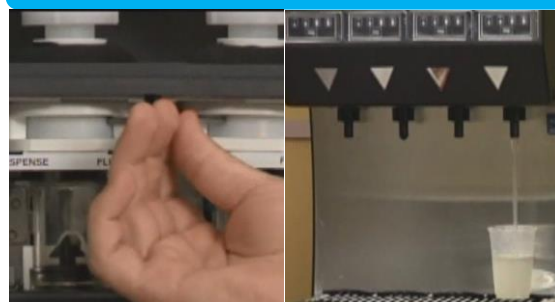
Coloque as válvulas na posição dispense e acione-as descartando 1 litro do sanitizante

Passo 8



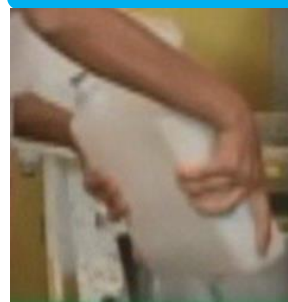
Retire os reservatórios e descarte o resto do sanitizante

Passo 9



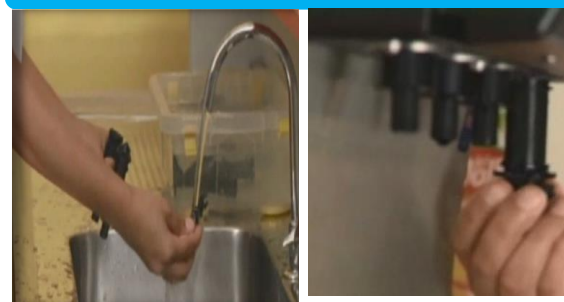
Coloque as válvulas na posição flush e acione as válvulas para dispensar bastante água e retirar o restante do sanitizante das bombas

Passo 10



Retire os reservatórios e enxague com água

Passo 11



Lave os bocais das válvulas com detergente neutro e escova. Enxague os bocais e recolque no equipamento

Passo 12



Abasteça os reservatórios e coloque as válvulas na posição dispense

MÁQUINA DE SUCO

Procedimentos de início de expediente

Passo 1



Higienize as mãos

Passo 2



Enxague os bocais e bicos que estavam de molho do dia anterior

Passo 3



Coloque os bocais e bicos no equipamento

Passo 4



Dispense a bebida em um copo, sairá apenas água e aos poucos sairá a bebida final

Passo 5



Deguste o produto para avaliar o sabor.
Obs: Realize a brixagem se o sabor estiver alterado

MÁQUINA DE SUCO

Procedimentos de fim de expediente

Passo 1



Coloque todas as alavancas na posição *flush*

Passo 2



Dispense água até sair todos os resíduos de concentrado

Passo 3

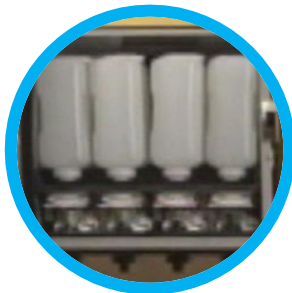


Lave os bocais e bicos com escova e detergente neutro, deixe de molho em solução sanitizante até o dia seguinte

Passo 4



Lave a grelha e a bandeja de dreno



Os recipientes de concentrado devem ficar no equipamento

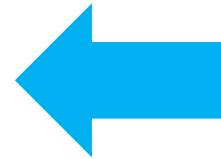


NÃO DESLIGUE O EQUIPAMENTO, MESMO APÓS O FECHAMENTO DO ESTABELECIMENTO!

MÁQUINA DE SUCO

Manutenção Preventiva

Etiqueta de assepsia
Deve estar colada em local visível e preenchida com a data atualizada.



A preventiva deve ser realizada no prazo de **28 dias**



Preventiva e sanitização
Limpeza e higienização do equipamento e das tubulações de bebidas.

DICA

Toda semana o pdv deve sanitizar o equipamento pela manhã e no dia de menor movimento.

MÁQUINA DE SUCO

Check List – conferir antes de abrir chamado



- O manômetro dos filtros de água está entre 60psi e 90psi?
- Os reservatórios de concentrado estão vazios?
- Os reservatórios de concentrado estão encaixados corretamente?
- As válvulas estão na posição dispense?
- O abastecimento de água está normal?
- O disjuntor está ligado?
- O equipamento está ligado em tomada individual?
- Os equipamentos estão ligados e em funcionamento (pressurizador e máquina de suco)?
- O equipamento está em local ventilado e longe de fontes de calor?

Caso o problema persista após a verificação dos itens acima,
entre em contato no telefone abaixo e solicite a visita de um técnico.

Horário de atendimento (Call Center): Segunda à Sexta: 08h às 18h

0800 275 0857

Plantão: Segunda à Sexta: 18h às 22h - Sábado: 08h às 22h - Domingo e Feriado: 08h às 18h

0800 702 0052