

# Porcionamento das cargas do milho

Pipocas Perfeitas

# Carga Perfeita e Controle de Estoque

Pipocas Perfeitas

Lavagem das Gavetas



# Receita

## Pipocas Perfeitas

Porção 32 e 16 OZ:

- 1.- Manteiga
- 2.- Caramelo

## RECEITA

INSUMOS PARA CARREGAMENTO				
	Sabor	Milho (gr.)	Óleo(ml.)	Tempero (gr.)
32 Oz.	Manteiga	900	250	30
	Caramelo	900	300	794
INSUMOS PARA CARREGAMENTO				
	Sabor	Milho (gr.)	Óleo(ml.)	Tempero (gr.)
16 Oz.	Manteiga	400	125	15
	Caramelo	400	150	397

# Pipoca Manteiga

## Pipocas Perfeitas

- Carga de 32 OZ

Porcionar em um Saco Plástico a quantidade de 900gr de milho e 30gr de Sal Sabor Manteiga e fechar o Saco Plástico . Disponibilizar esses pacotes na Gaveta da Pipoqueira correspondente.



- Carga de 16 OZ

Porcionar em um Saco Plástico a quantidade de 400gr de milho e 15gr de Sal sabor Manteiga e fechar o Saco Plástico. Disponibilizar esses pacotes na Gaveta da Pipoqueira correspondente



# Pipoca Caramelo

## Pipocas Perfeitas

- Carga de 32 OZ

Porcionar em um Saco Plástico a quantidade de 900gr de milho e fechar o Saco Plástico. Disponibilizar esses pacotes na Gaveta da Pipoqueira correspondente junto com a mesma quantidade de Caixas de Glaze Pop.

- Carga de 16 OZ

Porcionar em um Saco Plástico a quantidade de 400gr de milho e fechar o Saco Plástico, em outro Saco Plástico porcionar a quantidade de 397gr de Glaze Pop e fechar o Saco Plástico. Disponibilizar a mesma quantidade de pacotes com Milho e Glaze Pop na Gaveta da Pipoqueira correspondente.



# Recomendação de Colorimetria

Pipocas Perfeitas



Pipocas Manteiga



Pipocas Caramelo

# Colorimetría

Pipocas Perfeitas (considerar apenas o amarelo e o azul)



# Recomendação

## Pipocas Perfeitas

Esvaziar o conteúdo do Saco Plástico no recipiente de aço inoxidável e do recipiente depositar o conteúdo na panela para evitar queimaduras.



# Pipocas

Palomitas Perfeitas



# Pipocas Quentes

Pipocas Perfeitas

# Pipocas Quentes

A mais alta temperatura: 295° F ou 146° C no Warmer em todos os sabores



# Pipocas Quentes

A mais alta temperatura: 295° F ou 146° C no Warmer em todos os sabores.



Termostato de porcelana

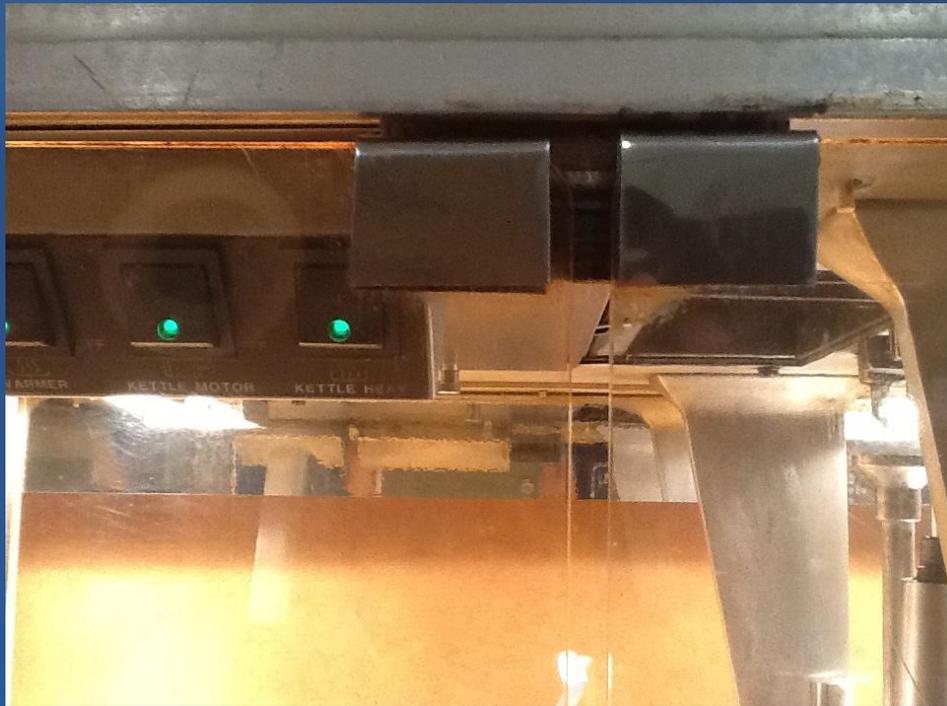
Cuto no México \$69.60 mais ICMS



# Pipocas Quentes

**ADICIONAL** | Cortesia do Juan José Acosta

Coloque duas folhas de aço carbono com um acabamento espelhado nas portas de acrílico, para que as portas fiquem bem fechadas e presas no feixe de imã, mantendo a temperatura alta no interior da pipoqueira.



# A cada 7 dias realizar a limpeza no Warmer

A mais alta temperatura: 295° F ou 146° C no Warmer em todos os sabores.



# Passos para a mudança do Termostato

A mais alta temperatura: 295° F ou 146° C no Warmer em todos os sabores.

**Passo 1:** Remover a base com perfurações da pipoqueira para visualizar o circuito do Warmer.



**Passo 2:** Desligue o botão de energia do aquecedor, ou seja, o terceiro botão da esquerda para a direita localizado no painel na parte superior.



**Passo 3:** Desparafusar os três parafusos localizados na parte superior da resistência do recipiente inferior da pipoqueira.



**Passo 4:** Desapertar o termostato da base, existem dois parafusos localizados nas extremidades da caixa de proteção .



**Passo 5:** O termostato tem dois terminais de alimentação, é necessário removê-los para para remover o termostato.



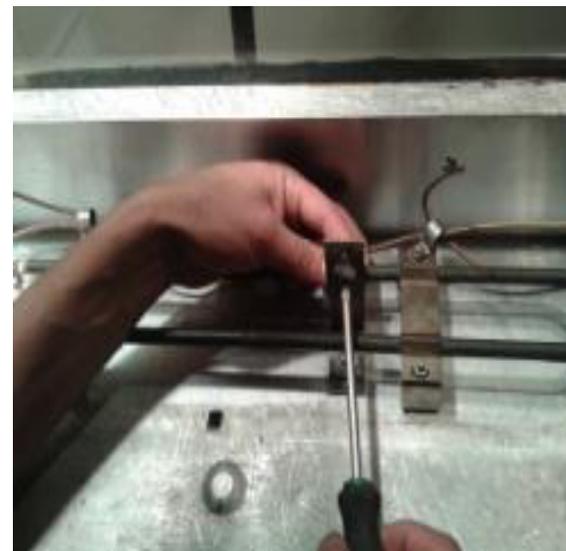
# Passo 6: Substituir o Termostato de Baquelite para o Termostato de Porcelana.



O Termostato de Baquelite é de cor preta e o de Porcelana deve ter um revestimento de cor branca, que é um revestimento cerâmico na peça.

Maior Temperatura: 249° F ou 146° C

# Passo 7: Fixe o novo termostato para a base, este deve ter um cinto para ser fixado.



# Passo 8: Ligue a fonte de alimentação ao lado do terminal da porcelana do termostato.



**Passo 9:** Fixe o novo termostato para a base, este deve ter um cinto para ser fixado.



**Passo 10:** Após fixar o protetor, recolocar a base perfurada, ligue o Warmer e aguarde aquecer novamente.

