

VÁLVULAS DE ORO™

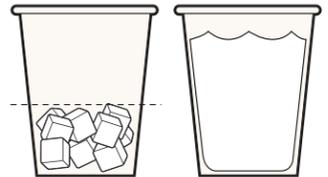
REVISE ESTOS 5 PASOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD



1 ROTACIÓN

- Para obtener una frescura óptima, use siempre el jarabe antes de la fecha de vencimiento que figura en el envase de "bolsa en caja" (Bag-in-Box). (Rote el inventario y use el producto más antiguo primero).
- Asegúrese de que todas las mangueras de jarabe de los envases de bolsa en caja estén correctamente etiquetadas por marca en el conector.
- ¿Los envases de bolsa en caja están correctamente conectados? ¿Les queda jarabe?
- ¿Se limpian los conectores de los envases de bolsa en caja una vez por semana o después de cada reposición del envase de bolsa en caja?
- ¿El indicador de presión del jarabe está ajustado en 65 PSI (4,6 kg/cm²) (válvula de flujo rápido [FFV] y válvula electrónica de expansión [LEV])?

LLENE 1/3 DEL VASO CON HIELO PARA OBTENER LA MEJOR CALIDAD



¡Llénelo correctamente! LA CALIDAD DE LA BEBIDA ES IMPORTANTE.

2 REFRIGERACIÓN

- La bebida debe estar fría (entre 32 y 40° F [0 y 5° C]) incluso antes de agregarle hielo.
- Si el surtidor tiene refrigeración mecánica, ¿el condensador (abertura en la parrilla) está limpio y sin obstrucciones?
- Guarde solo hielo en el contenedor de hielo.
- ¿El hielo está completamente en contacto con la placa fría y se ha llenado hasta 1/3 del contenedor de hielo? ¿Se revuelve el hielo periódicamente?
- ¿Se han partido los trozos de hielo en cubos pequeños?
- ¿Está la bandeja de hielo limpia y debidamente drenada?

3 CARBONATACIÓN

- ¿Está el tanque de CO₂ completamente abierto? ¿Tiene CO₂?
- ¿El carbonatador está enchufado/encendido?
- ¿Los tanques de CO₂ de reserva están en posición vertical, asegurados con cadenas y en un área ventilada?
- ¿Los reguladores de presión están debidamente ajustados? (Carbonatadores autónomos: 105 PSI [7,4 kg/cm²], carbonatadores con refrigeración remota: 95 PSI [6,7 kg/cm²], carbonatadores fríos en unidades Bevariety™ o unidades eléctricas de mostrador: 75 PSI [5,3 kg/cm²]).

No sirva bebidas de los surtidores cuando se hayan emitido alertas sobre alteraciones en la calidad del agua.

Una vez que se haya dado por terminada la situación de alerta, consulte los procedimientos de reinicio de las operaciones. <http://www.cokesolutions.com/Operations/Pages/Site%20Pages/Dispensed%20Beverage%20Quality.aspx>

o llame al **1-800-241-COKE (2653)**



4 PRESENTACIÓN

- Las boquillas, los difusores, el cuerpo inferior de la válvula, las palancas, la bandeja de drenaje, el drenaje, el conducto de hielo y el interior de la bandeja de hielo se limpian todas las noches con una solución desinfectante aprobada.
- No use jabón, blanqueadores ni sustancias químicas no aprobadas.
- No deje las boquillas en remojo durante toda la noche.
- Complete el registro diario de desinfección de surtidores.

5 SENSACIÓN

- Pruebe el agua y cada uno de los productos, sin hielo, todas las mañanas antes de servir las bebidas a los clientes.
- ¿No presentan sabor ni olor extraños?
- ¿Es adecuada la proporción de agua y jarabe?
- ¿El suministro de agua está abierto?
- ¿Los conductos de agua funcionan y no presentan obstrucciones?
- ¿La fecha actual es anterior a la fecha de vencimiento del filtro de agua?

¿QUÉ SUCEDE SI NECESITO UNA PIEZA DE REPUESTO?

Consulte el cuadro a continuación para determinar qué pieza de repuesto de Coca-Cola® necesita. Llame al **1-800-241-COKE (2653)** y hable con un representante de atención al cliente para solicitar la pieza de repuesto que necesita. Su pedido telefónico se procesará de inmediato y se enviará directamente adonde usted se encuentra, sin cargo. Este es otro programa rápido, fácil y gratuito que también le ahorrará dinero.



REPÁRELO RÁPIDAMENTE Llame a Phone Fix® al 1-800-241-COKE (2653) las 24 horas del día, los 7 días de la semana • ¡En cualquier momento que necesite ayuda con el servicio!

Sea usted mismo su primer cliente de refrescos del día... ¡todos los días!



Los técnicos profesionales, certificados y experimentados de Coca-Cola® con frecuencia podrán ayudarlo a arreglar su equipo surtidor de bebidas por teléfono para que rápidamente pueda volver a servir bebidas. Es rápido, fácil y gratuito, y le ahorrará el costo de una visita del servicio técnico.

Apoiando el crecimiento, compartiendo el éxito