



Mini Guida Shake e Sundae

Questa Mini Guida riassume i passi e le procedure da applicare per garantire dei Sundae e Shake di qualità.



Milkshake - Verifiche qualità prodotto Giornaliere

Corretto livello e tempo di riempimento



Corretto livello di riempimento:

Il volume finale di un milkshake (con sciroppo) deve essere di 300 ml. Con i bicchieri in uso con la grafica come da fotografia il livello corretto è tra la scritta "I'm lovin' it" e la fine della nuvoletta.

Per assicurarsi del corretto livello, misurare 300ml di acqua in un bicchiere milkshake, in un altro bicchiere erogare un milkshake e confrontare i due livelli.

In caso di erogazione eccessiva o scarsa verificare il corretto montaggio dei supporti del bicchiere e regolare il sensore di riempimento. In caso di esito ancora negativo contattare CAT.

Per macchine Taylor assicurarsi di avere il corretto supporto per il bicchiere (modello con "alette" regolabili in altezza) e che il sensore di riempimento sia funzionante e protetto da pellicola dedicata

Tempo di riempimento:
Il bicchiere deve riempirsi al giusto livello in un tempo massimo di 5 secondi (comunque non meno di 4 secondi).



Quantità di sciroppo

Ogni giorno in apertura

- Attendere che lo sciroppo, se proviene dal frigorifero (busta aperta), arrivi a temperatura ambiente
- Collegare gli sciroppi avendo cura di posizionare le buste correttamente sul supporto
- Eliminare l'aria all'interno dei circuiti



Verificare la calibrazione

Macchina Taylor:

Accedere al menu manager (codice 8309) e selezionare la voce «verify calibration». Nel caso la quantità erogata sia diversa da 1oz/30 ml procedere con la calibrazione. Terminata la calibrazione **va sempre e comunque verificata dal menù «verify calibration».**

Macchina Carpigiani:

Dopo aver messo la macchina in STOP verificare la calibrazione premendo il pulsante corrispondente allo sciroppo prescelto. In caso la quantità erogata sia diversa da da 1oz/30 ml, modificare la calibrazione entro 5 secondi dal termine dell'erogazione con i tasti "+" e "-" e riverificare. Ripetere sino all'erogazione del corretto volume di 30 ml in 5 secondi.

Qualità Prodotto

- Il prodotto (compreso di sciroppo) deve essere servito ad una temperatura di -3°C/-4°C
- Deve avere un gusto fresco denso con piccoli cristalli di ghiaccio
- Non deve presentare mix di sciroppi diversi

Giornaliera

1. Sanitizzazione linee sciroppi (anche linee non in uso):

a) In chiusura:

Far circolare sanitizzante per almeno un minuto in ogni linea sciroppo, fino a fuoriuscita di soluzione sanitizzante pulita. Evitare di lasciare sanitizzante all'interno delle linee tutta la notte (risciacquare abbondantemente con acqua pulita e svuotare le linee).

b) In apertura:

Ricollegare le buste ed adescare gli sciroppi

Ogni 3 Giorni

1. Rottura catena batterica linee sciroppi (anche linee non in uso):

a) In chiusura:

1. Scollegare le buste sciroppi dai tubi di raccordo ed eliminarle. **N.B.: i tubi di raccordo tra le buste e le pompe di ogni sciroppo devono rimanere collegati alle pompe per potere essere lavati e sanitizzati.**

2. Sciacquare le linee con acqua calda (57°C/63°C)

3. Sciacquare le linee con acqua calda e detergente

4. Far circolare sanitizzante per almeno un minuto in ogni linea sciroppo, fino a fuoriuscita di soluzione sanitizzante pulita e lasciare il sanitizzante all'interno delle linee almeno 10 minuti per una efficace azione sanitizzante. Evitare comunque di lasciare sanitizzante all'interno delle linee tutta la notte (risciacquare abbondantemente con acqua pulita e svuotare le linee).

b) In apertura:

Ricollegare le buste ed adescare gli sciroppi

Cambio
periodicità
compito

Ogni 14 giorni

Durante la pulizia dell'intera macchina, dopo aver disconnesso la porta frontale e le pompe, pulire meccanicamente ogni linea sciroppo con lo scovolino inserendolo dal fondo. Rimontare le pompe (ruotando il tubo di ¼ di giro), lavare, sanitizzare e risciacquare le linee come di consueto. Fare attenzione che residui rimossi con lo scovolino non rimangano nelle guarnizioni frontali a becco d'anatra (eventualmente smontarle e pulirle nuovamente prima della sanitizzazione)



Giornaliera**1. Sanitizzazione linee sciroppi (anche linee non in uso):****a) In Chiusura:**

1. Far circolare sanitizzante per almeno un minuto in ogni linea sciroppo, fino a fuoriuscita di soluzione sanitizzante pulita. Evitare di lasciare sanitizzante all'interno delle linee tutta la notte (risciacquare abbondantemente con acqua pulita e svuotare le linee).

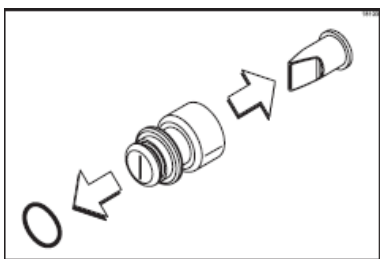
2. Sanitizzare:

- i raccordi frontali degli sciroppi e chiuderli con film plastico
- gli attacchi degli sciroppi sul portello di erogazione e chiuderli con gli appositi tappi sanitizzati
- la bocchetta di erogazione e chiuderla con l'apposito tappo contenente sanitizzante

b) In Apertura:

1. Spazzolare e sanificare gli attacchi degli sciroppi, la bocchetta di erogazione e risciacquarli

2. Smontare, sanitizzare e risciacquare i raccordi frontali con valvola di caricamento ed o-ring, verificandone lo stato e rimontarli. **Attenzione al corretto montaggio della valvola di caricamento** (vedi figura).

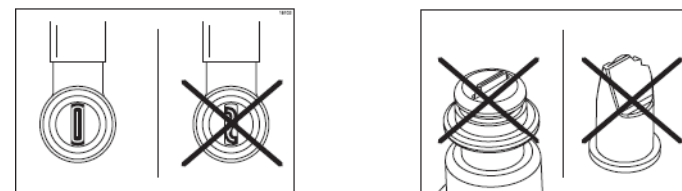
**Ogni 3 Giorni****1. Rottura catena batterica linee sciroppi (anche linee non in uso):**

1. Scollegare le buste degli sciroppi dai tubi di raccordo ed eliminarle. **N.B.: i tubi di raccordo tra le buste e le pompe di ogni sciroppo devono rimanere collegati alle pompe per potere essere lavati e sanitizzati.**
2. Sciacquare le linee con acqua calda (57°C/63°C)
3. Sciacquare le linee con acqua calda e detergente
4. Svuotare le linee sciroppi, disconnettere le pompe sciroppi, scollegare i tubi frontali di raccordo e pulire meccanicamente l'intera linea con lo scovolino sino a farlo uscire dal fondo. Rimontare le pompe (ruotando il tubo della pompa di ¼ di giro) ed i tubi di raccordo frontali
5. Risciacquare le linee con acqua calda.



6. Smontare il raccordo frontale da ogni linea sciroppo (togliere anche valvola di caricamento a becco d'anatra ed o-ring), pulire accuratamente e sanificare ogni parte (ispezionare valvola di caricamento: se storta, usurata, leggermente aperta o troppo tenera sostituirla)

7. Rimontare il raccordo frontale (**attenzione al corretto montaggio della valvola di caricamento**)



1. Far circolare sanitizzante per almeno un minuto in ogni linea sciroppo, fino a fuoriuscita di soluzione sanitizzante pulita e lasciare il sanitizzante all'interno delle linee almeno 10 minuti per una efficace azione sanitizzante. Evitare comunque di lasciare sanitizzante all'interno delle linee tutta la notte (risciacquare abbondantemente con acqua pulita e svuotare le linee).

Pulizia / Sanitizzazione/ manutenzione pompe Topping Lato Sundae

Giornaliera

Lavaggio e sanitizzazione:

- a) Sciacquare e sanitizzare le pompe dei topping con sanitizzante fino alla fuoriuscita di soluzione sanitizzante pulita.
- b) Risciacquare nuovamente ed abbondantemente con acqua
- c) Verificare la pulizia della vasca del bagnomaria; se necessario pulire e sostituire con acqua pulita.
- d) Durante la chiusura del ristorante, riporre tutti i topping ad una temperatura di 1°C/ 4°C.

Ogni 3 Giorni

Rottura catena batterica:

- a) Eliminare il topping avanzato
- b) Sciacquare le pompe e i serbatoi dei topping con acqua calda (57°C/63°C).
- c) Smontare e lavare le pompe e i serbatoi dei topping con acqua calda e detergente
- d) Sciacquare, sanitizzare e risciacquare nuovamente ed abbondantemente le pompe ed i serbatoi dei topping
- e) Eliminare l'acqua sporca del bagnomaria.
- f) Lavare e sanitizzare la vasca del bagnomaria e sostituire con acqua pulita.

Manutenzione

Verifica volume erogato:

Tutte le mattine erogare una dose completa all'interno del bicchiere graduato **vuoto** evitando di far cadere il topping sui bordi del bicchiere.

La quantità erogata deve essere pari a **30ml/1oz**

Se la quantità è inferiore al limite, smontare la pompa e verificare l'eventuale presenza del **riduttore di corsa** (presente su alcuni modelli di pompe), **se presente eliminarlo**.

Esclusa la presenza del riduttore, smontare e ripulire la molla. Nel caso la quantità fosse ancora inferiore allo standard, sostituire la molla.





1) Pesare Shake mix o Sundae mix

Riempire un bicchiere per Sundae oltre il bordo con il mix corrispondente al prodotto da verificare (Shake mix o Sundae mix).
Livellare al bordo del bicchiere (con l'aiuto di coltello o spatola) e pesare.



2) Pesare prodotto finito Milkshake o Sundae

Prima dell'inizio della misurazione, prelevare 200 g di prodotto per valutarne la corretta temperatura (-3°C/-4°C Milkshake, -8°C/-9°C Sundae). Se la temperatura rientra nei limiti, riempire un bicchiere per Sundae oltre il bordo con il prodotto finito da verificare. Per Milkshake estrarre dalla macchina il prodotto senza sciropo e travasarlo nel bicchiere Sundae. Per il Sundae riempire direttamente il bicchiere facendo particolare attenzione ad evitare di lasciare parti vuote. Livellare al bordo del bicchiere eliminando le parti in eccesso (con l'aiuto di coltello o spatola) e pesare.

SUNDAE

MILKSHAKE



3) Calcolo overrun e valori target

Peso mix = peso determinato al punto 1

Peso prodotto = peso determinato al punto 2

$$\text{Overrun \%} = \left(\frac{\text{Peso mix}}{\text{Peso prodotto}} - 1 \right) \times 100$$

Target Overrun Milkshake = 55 ± 5%

Target Overrun Sundae = 58 ± 5%

4) Interpretazione risultati / frequenza / avvertenze

Overrun < target = troppo denso (poca aria e troppo mix, rese basse)

Overrun > target = poco denso (troppa aria e poco mix, rese alte)

N.B:

- La verifica dell'overrun deve essere effettuata dopo ogni lavaggio quindi ogni 14 giorni (previo svuotamento del cilindro mediante l'erogazione di prodotto, evitando quindi, di verificare il primo prodotto «montato» dalla macchina dopo il lavaggio) e possibilmente dopo una settimana dal lavaggio stesso
- Non eseguire il test dopo prolungati periodi di stop (ad esempio sui primi prodotti erogati in apertura), l'overrun potrebbe essere < target.
- Attenzione all'aria che può rimanere nel bicchiere di prodotto finito perché potrebbe portare ad un valore calcolato maggiore del valore reale.
- Se l'overrun diminuisce nei 14 gg. tra un lavaggio e l'altro, prevedere la pulizia della pompa di alimentazione con maggior frequenza (settimanale o maggiore, vedi sezione «Troubleshooting»)
- Per un valore accurato effettuare 5 misurazioni e fare la media.



TAYLOR - Verifica pompe di alimentazione miscela

Verificare le corrette dimensioni del foro di ingresso dell'aria sul cappuccio della valvola della pompa miscela. Sulla faccia esterna del cappuccio è indicato in rilievo il diametro di tale foro che **deve essere $\Phi 14$** . Se il diametro indicato è diverso da 14 o illeggibile, sostituire il cappuccio della valvola.

Verificare che i fori di alimentazione dell'aria nel cappuccio della valvola (a) così come nella corrispondente guarnizione siano ben puliti e non ostruiti.

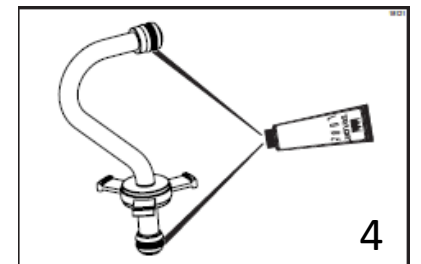
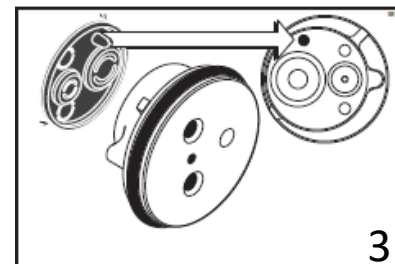
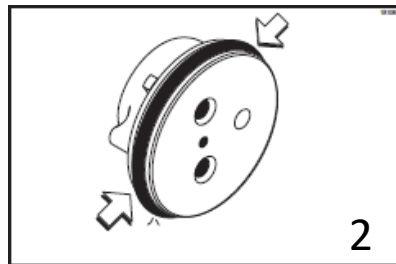
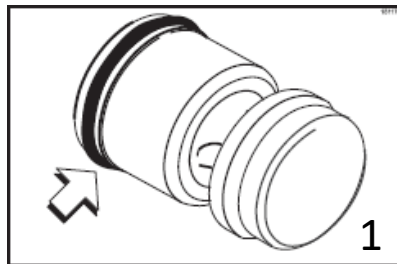
Verificare che la guarnizione sia esattamente del modello indicato nella foto (b):



Verificare l'integrità degli o-rings del pistone (1), del cappuccio della valvola (2) (entrambi di colore rosso), la guarnizione del cappuccio (3), o-rings e valvola a tre punte del tubo di alimentazione (4). In caso di dubbi che non siano in buone condizioni (crepati, secchi, ovalizzati o altro) sostituirli.

Soltanto gli o-rings del tubo di alimentazione miscela devono essere ben lubrificati (4). **ASSOLUTAMENTE NON LUBRIFICARE LA GUARNIZIONE DEL CAPPuccio (3).**

Gli o-rings del pistone e del cappuccio della valvola (1 e 2) possono essere eventualmente LEGGERMENTE lubrificati solo dopo il montaggio (non servirebbe lubrificazione perché già lubrificato il cilindro d'acciaio). La guarnizione a 3 punte del tubo di alimentazione (4) può eventualmente essere lubrificata leggermente prima del montaggio.



Verificare l'integrità del cilindro: se internamente segnato, leggermente ammaccato o con avvallamenti sostituirlo e lubrificarlo con circa 2 cm di prodotto (c).

Verificare l'usura dell'adattatore di ingresso della miscela (d): se durante il funzionamento della pompa questo tende ad allontanarsi dal cilindro d'acciaio significa che è consumato e da sostituire:



Verificare le corrette dimensioni dei fori di ingresso della miscela sul bordo superiore del tubo di alimentazione (271A). Questo deve presentare fori tutti di uguale dimensione (**Ø 2,2 mm**) sull'intera superficie. Se i fori sono di dimensioni diverse tra loro, sostituire il tubo di alimentazione con il modello corretto.

Verificare o-ring: in caso di dubbi che non siano in buone condizioni (crepati, secchi, ovalizzati o altro) sostituirli.

Verificare ingranaggi (38-38A): non deve esserci gioco tra ingranaggi e corpo pompa (39A); in ogni caso da cambiare circa ogni 50000 prodotti erogati (sia lato Shake che Sundae).

Verificare l'integrità del corpo pompa (39A) e del coperchio pompa (202A). Se presentano solchi/avvallamenti anche leggeri, sostituirli.

Sostituire la molla tubo di alimentazione della pompa (206A) ogni 6 mesi.

Le guarnizioni, gli ingranaggi della pompa e tutte le parti lubrificate necessitano di un piccolo film di vaselina e mai di accumuli. Questi ultimi sono dannosi per la potenziale occlusione dei fori del regolatore della pompa.

Le parti da lubrificare sono:

- guarnizione 243
- corpo pompa pos.39A, prima dell'inserimento degli ingranaggi
- guarnizione 1178, piano superiore degli ingranaggi
- guarnizione 1412

Dopo il montaggio verificare che il getto della pompa sia lungo almeno quanto la leva posta sul tubo di alimentazione (Fig.1)

N.B.: lasciare sempre liberi i fori di ingresso dell'aria presenti nel coperchio della pompa (202A)

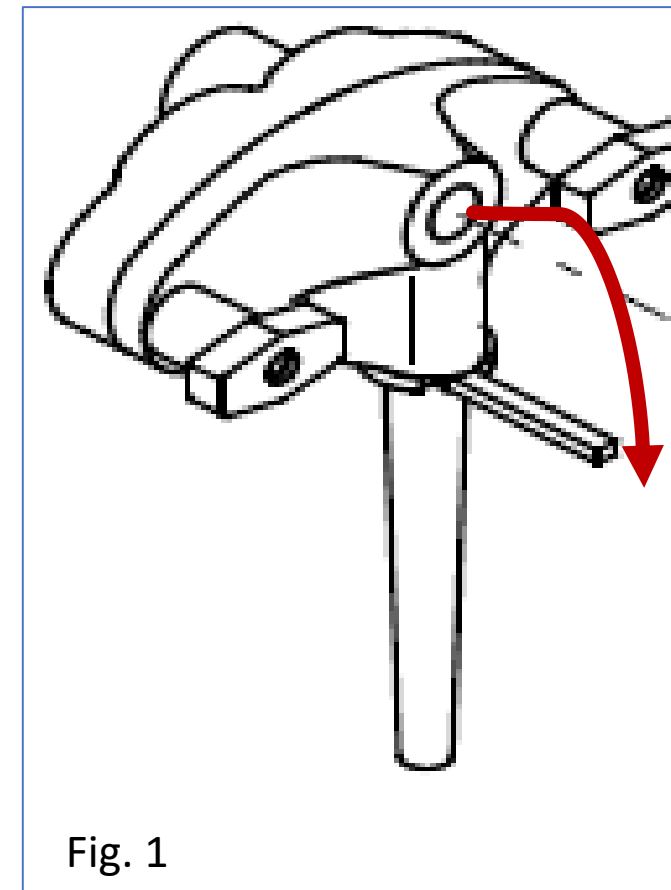
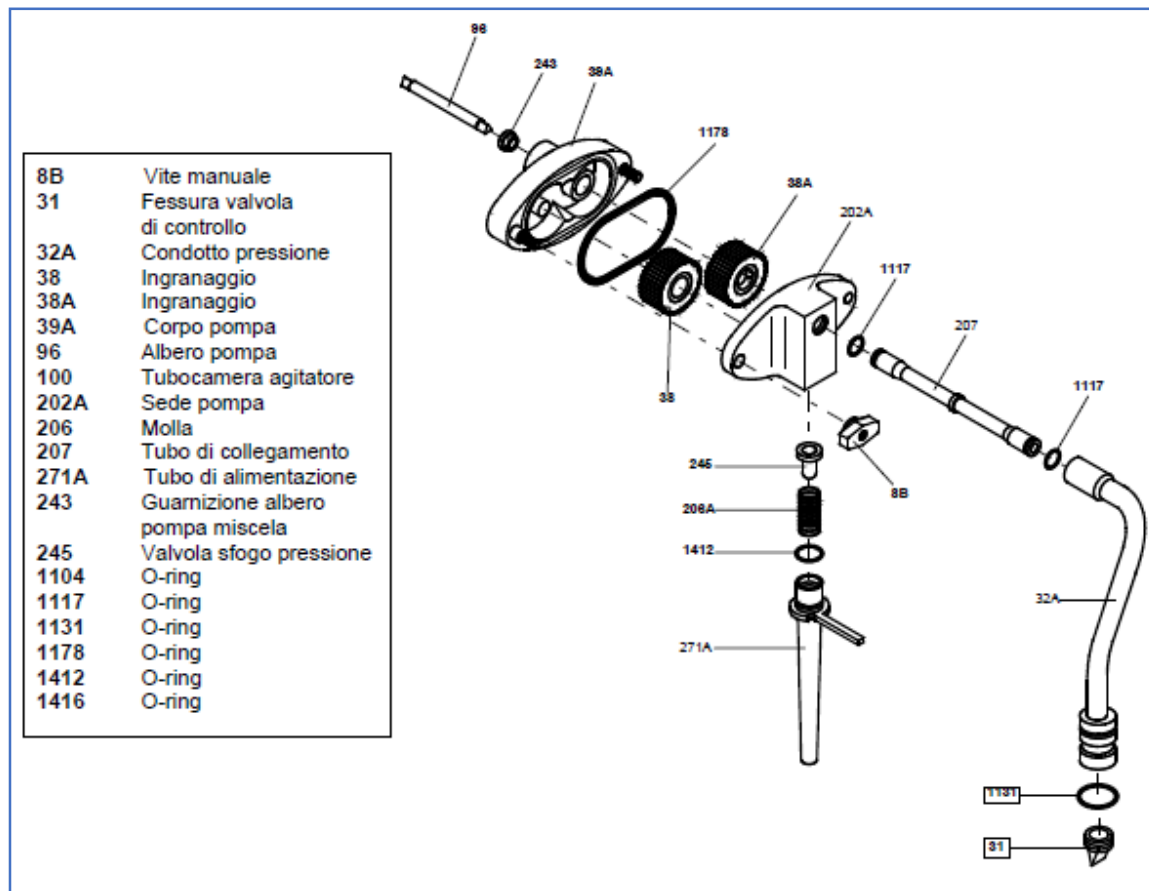


Fig. 1

Troubleshooting

Problema	Azioni correttive
Overrun non corretto	<ol style="list-style-type: none"> 1. Smontaggio, pulizia ed ispezione componenti pompa di alimentazione. Verificare il corretto diametro del foro alimentazione aria (Taylor) o mix (Carpigiani) 2. Sostituzione lame 3. Intervento assistenza tecnica <p>Avvertenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dopo prolungati periodi di inattività (per esempio al mattino) erogare diverse porzioni prima di eseguire il test (svuotare il cilindro ed eseguire il test su prodotto «fresco», appena posizionato) • Al termine della pulizia dei 14 gg, riempire il cilindro della macchina con il mix prima di collegare la pompa al cilindro (in caso contrario i primi prodotti erogati risulteranno avere troppa aria sino a completo svuotamento del cilindro) • Evitare di lasciare spazi vuoti all'interno del bicchiere (in questo caso Overrun risulterà > del reale) • In caso di overrun non corretto ripetere la misura più volte e farne la media
Quantità di sciroppi Milkshake non corretta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifica della calibrazione, eventualmente ricalibrare e riverificare 2. Verifica tempo di riempimento del bicchiere: se il livello è correttamente calibrato a 300 ml deve essere < 5 sec. In caso non corretto: <ol style="list-style-type: none"> a. Verifica overrun b. Intervento assistenza tecnica
Mix di sciroppi diversi nello stesso Milkshake	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifica corretto funzionamento sensore di livello. Se l'erogazione viene stoppata manualmente senza l'erogazione del "punto bianco" finale si avrà mix di sciroppi all'erogazione successiva. Essendo sensori di temperatura e non di prossimità, <u>NON TENERE IL BICCHIERE CON LA MANO DURANTE L'EROGAZIONE</u> 2. Verifica pulizia, integrità e corretto montaggio valvole di caricamento sciroppi a "becco d'anatra". 3. Pulizia linee sciroppi (rottura catena batterica e pulizia con scovolino) 4. Intervento assistenza tecnica
Livello di riempimento bicchiere Milkshake non corretto	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifica installazione corretto modello di supporto (Taylor) 2. Regolare sensore di livello 3. Verifica overrun e tempo di riempimento del bicchiere 4. Intervento assistenza tecnica
Erogazione sciroppo Milkshake non continua durante la calibrazione/erogazione del prodotto finito (alternanza di parti con sciroppo e parti senza)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rimozione dell'aria dalla linea/busta 2. Verifica/sostituzione tubo pompa peristaltica sciroppo 3. Verifica/sostituzione tubo di raccordo busta/pompa 4. Verifica/sostituzione tubo frontale di raccordo sciroppi sulla porta di erogazione (Taylor)
Quantità di topping non corretta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifica presenza del riduttore di corsa (se presente eliminarlo) 2. Pulizia/sostituzione molla

National Operation:

Operation

Eleonora Nava – email eleonora.nava@it.mcd.com Cellulare 348-2708168

Daniela Morabito – email daniela.morabito@it.mcd.com Cellulare 338- 50 84 433

Equipment

Gilberto Bastianello – email gilberto.bastianello@it.mcd.com Cellulare 348- 5324639

Quality

Giuseppe Lepore- email giuseppe.lepore@it.mcd.com Cellulare 348- 2708110