



FALA PARZÉIRO, SEJA BEM VINDO AO ZÉ TE INFORMA, NOSSO LOCAL DE DICAS E COMUNICAÇÃO DIRETA COM NOSSOS PARZÉIROS. VAMOS TE DAR DICAS SOBRE COMO RESOLVER O PROBLEMA DE BEBIDAS QUENTES.

NESSE MATERIAL VAMOS FALAR SOBRE CÂMARA FRIA, DICAS E CUIDADOS QUE DEVEMOS TER PRA MANTER O PRODUTO NA TEMPERATURA IDEAL PRA SER COMERCIALIZADO.



TEMPERATURA IDEAL

A PRIMEIRA DICA É: CUIDE BEM DO SEU EQUIPAMENTO, VERIFIQUE SE ESTÁ TUDO FUNCIONANDO CORRETAMENTE, MANTENHA A MANUTENÇÃO DO GERADOR EM DIA E SEMPRE QUE FOR NECESSÁRIO FAÇA UMA REVISÃO, É IMPORTANTE RESSALTAR QUE A TEMPERATURA IDEAL É DE -3 GRAUS.



MANUTENÇÃO

ATENÇÃO TAMBÉM AS BORRACHAS QUE VEDAM A PORTA DA CÂMARA, ELAS QUE ISOLAM E MANTÉM A TEMPERATURA DO EQUIPAMENTO. POR ISSO FIQUE DE OLHO SE ELAS ESTÃO EM BOAS CONDIÇÕES, ALÉM DE AJUDAR A CONSERVAR O PRODUTO NA TEMPERATURA IDEAL, LHE AJUDA NA ECONOMIA DE ENERGIA DO EQUIPAMENTO, É RECOMENDADO QUE SEJA VERIFICADO SEMESTRALMENTE.



ORGANIZAÇÃO DOS PRODUTOS

OUTRO PONTO IMPORTANTE É SOBRE A ORGANIZAÇÃO DOS PRODUTOS, LEMBRE-SE SEMPRE DE REPOR OS PRODUTOS NO FIM DO EXPEDIENTE DO DIA ANTERIOR. LEMBRANDO QUE UMA CÂMARA FRIA PADRÃO LEVA DE 6 A 8 HORAS PARA GELAR UMA BEBIDA QUE FOI COLOCADA EM TEMPERATURA AMBIENTE E POR ISSO, ABASTECER AO LONGO DO DIA NÃO É UMA BOA IDEIA. DEIXE SEMPRE OS PRODUTOS MAIS PEDIDOS, AQUELES QUE TEM MAIOR SAÍDA, EM LOCAL DE FÁCIL ACESSO, SEMPRE PRONTO PARA ENTREGA.

**NÃO PERCA OS PRÓXIMOS INFORMATIVOS COM MAIS DICAS PARA VOCÊ.
E AI? ZEXTOU!?**