

MEMORANDUM

Para: Gerentes de sucursales 242, 1, 107, 186, 121, 235, 108, 225, 85, 100, 190, 25, 139, 94, 203.

De: Depto. De Compras.

Asunto: Nuevo café líquido Folgers (Máquina y Cartucho).

Fecha: 11 de diciembre de 2019

CCP: Jairo Soto

Por este medio me permito enviarles un cordial saludo, así mismo, informarles de que **los días lunes 16, martes 17, miércoles 18 de diciembre, el departamento de mantenimiento junto con un técnico del proveedor Folgers, estarán instalando la nueva máquina de café líquido Folgers, con código 211161.**

Con respecto a la máquina de café americano con la que actualmente cuentan, **se les pide que limpien muy bien el equipo y con apoyo de departamento de mantenimiento, se emplee y retire de la tienda,** ellos determinaran el estado de estas máquinas, las que se encuentran en buen estado se entregarán a almacén 903 para tenerlas disponible, y las que no, se quedarán en mantenimiento para refacciones.

También se realizó una distribución de dos cartuchos del café líquido Folgers con código 211162, el producto adecuado para esta máquina, estos les llegarán a través del almacén 907, por lo que deberán mantener en el congelador. Pero para el arranque de la maquina **deberán sacar un cartucho desde el viernes 13 de diciembre y colocarlo en el cuarto frío** para que esté listo para el día que se instale la máquina.

Durante la instalación de la máquina, se estará dando capacitación, la cual deberán estar presente parte del equipo de mantenimiento, capacitación, colaboradores y operaciones (supervisores), para que sepan cómo es que se debe manejar el equipo y **como es que se deberá manejar el producto (cartucho) ya que tiene un proceso diferente al actual, el cartucho llegará congelado y para colocarlo en la máquina dispensadora deberán sacarlo del congelador y pasarlo al cuarto frío 72hrs antes de usarlo, una vez que ya este líquido agitar durante 3 minutos, sacar el dosificador del cartucho y colocarlo en el compartimiento de la máquina, cuando se coloca no se retira hasta que se termine el café líquido.**

Se anexa manuales de manejo de equipo (instalación, limpieza, uso y recomendaciones) y también manejo de producto (cartucho) para que los tengan a la mano para cualquier situación que pudiera presentarse.

Deberán solicitar el café líquido 211162 en su pedido del 907 según sea su necesidad, evitando tener demasiado producto en tienda. Sin más por el momento y agradeciendo su atención al presente, quedo de ustedes.

A t e n t a m e n t e
Lic. Liliana Valenzuela C.
Admr.: Insumos Y Equipo Menor
Ext: 2253

MANUAL OPERATIVO DEL SISTEMA DE CAFÉ



SISTEMA DE CAFÉ FOLGERS



C-110



C-120

MENU CFT – 110 - 120

Funcionamiento del dispensador

LIMPIEZA

Limpieza diaria

Limpieza semanal

RECOMENDACIONES

No mover la maquina

No golpear

No introducir objetos

No usar la maquina de apoyo

No lavar la maquina con chorro de agua

FALLAS FRECUENTES

No funciona el dispensador

El dispensador entrega concentrado y no da agua

El dispensador solo despacha agua

El dispensador entrega café frío

Costo de refacciones dañadas

FUNCIONAMIENTO DEL DISPENSADOR



Se enciende la maquina y se espera que caliente 25 minutos para que este lista.



Se saca el pack del refrigerador y se prepara para colocarse en el dispensador



Se coloca el paquete en el dispensador



Se selecciona el botón de elección y listo para disfrutar un café

LIMPIEZA DIARIA CFT-110



Las piezas indicadas son las que requieren limpieza diaria al igual que el exterior mostrado

*** Nota**

Siempre que se haga limpieza, previamente se debe apagar la máquina para evitar accidentes.

Una vez terminada la actividad se colocan las piezas y se enciende la máquina.

LIMPIEZA SEMANAL CFT 110



La limpieza señalada comprende básicamente la limpieza de la cámara de refrigeración como se indica.

•Nota

Siempre que se haga limpieza, previamente se debe apagar la máquina para evitar accidentes.

Una vez terminada la actividad se colocan las piezas y se enciende la máquina.

SINCE 1753

LIMPIEZA DIARIA 120



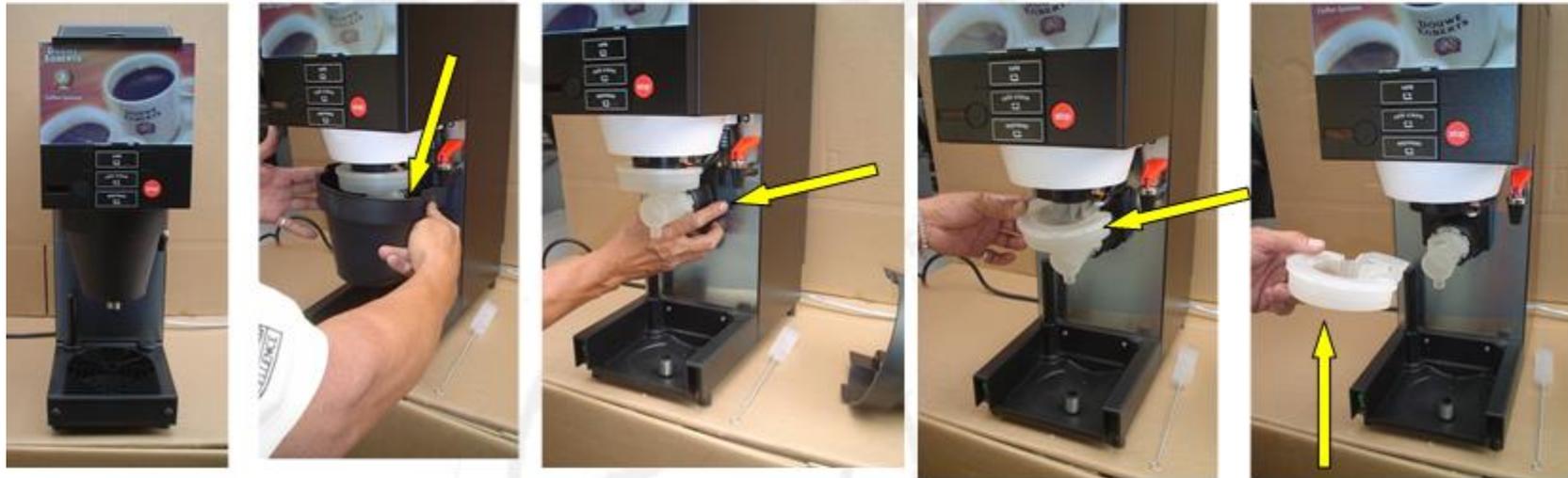
Las piezas indicadas son las que requieren limpieza diaria al igual que el exterior mostrado

*** Nota**

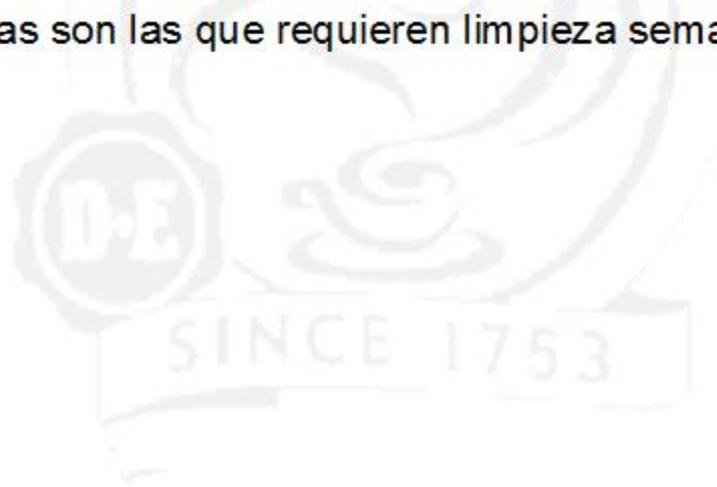
Siempre que se haga limpieza, previamente se debe apagar la máquina para evitar accidentes.

Una vez terminada la actividad se colocan las piezas y se enciende la máquina.

LIMPIEZA SEMANAL DE CFT-120



Las piezas indicadas son las que requieren limpieza semanal al igual que el exterior mostrado



continuacion



Las piezas indicadas son las que requieren limpieza semanal al igual de la cámara de refrigeración.

*** Nota**

Siempre que se haga limpieza, previamente se debe apagar la máquina para evitar accidentes.

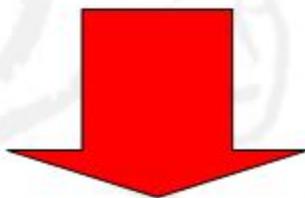
Una vez terminada la actividad se colocan las piezas y se enciende la máquina.

RECOMENDACIONES

No mover la máquina



LA CONSECUENCIA DE
HACERLO SERIA



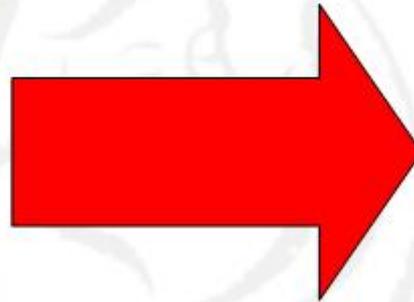
CAFÉ FRÍO
POSIBLES QUEMADURAS CON AGUA CALIENTE
CONECTOR POSTERIOR DE AGUA ROTO
TARJETA DE MANDO DAÑADA
ROTURA DE PATAS E INSERTOS

RECOMENDACIONES

NO GOLPEAR



**LA CONSECUENCIA
DE HACERLO SERIA**



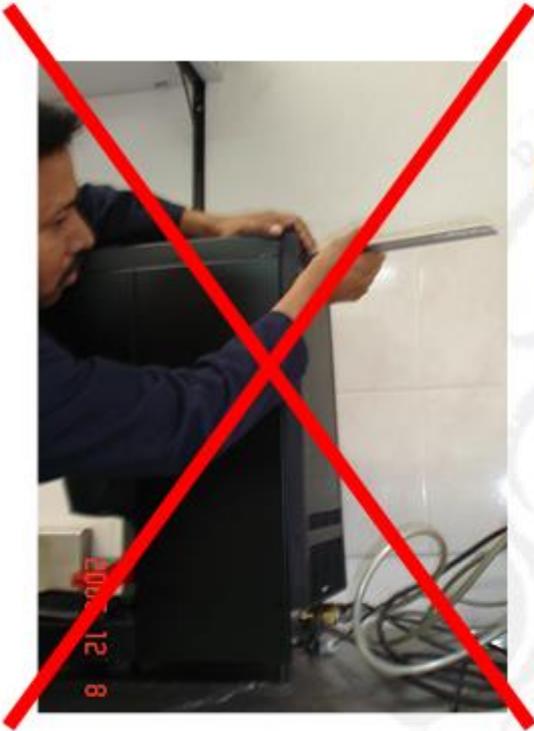
DAÑO AL EXTERIOR
DE LA MÁQUINA

PROBLEMAS DE
FUNCIONAMIENTO
INTERNO

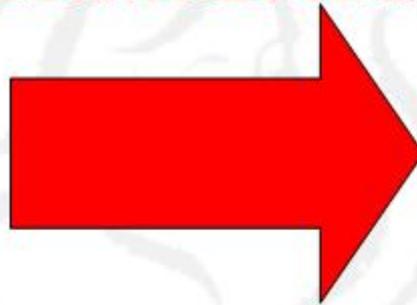
SINCE 1753

RECOMENDACIONES

NO INTRODUCIR OBJETOS



**LA CONSECUENCIA
DE HACERLO SERIA**



POSIBLE DESCARGA
ELECTRICA

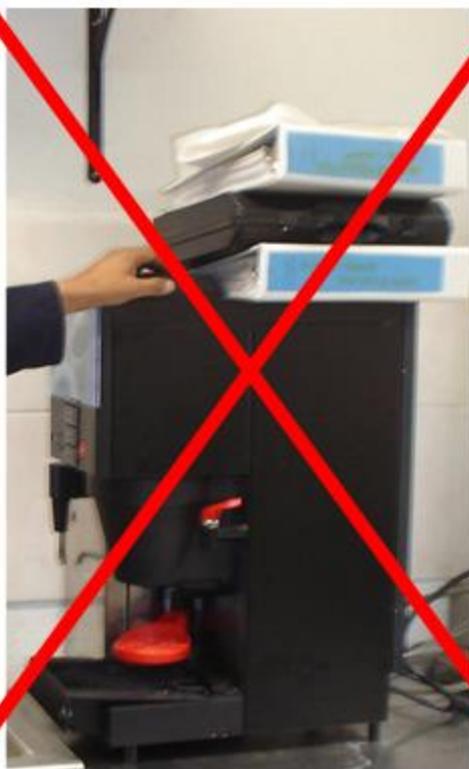
DAÑO INTERNO AL
EQUIPO

POSIBLE ROTURA DE
PIEZAS

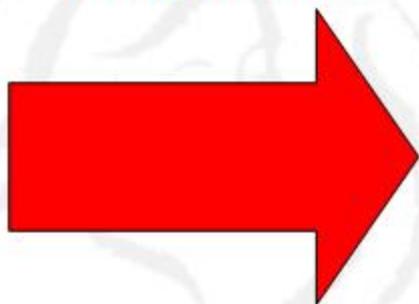
SINCE 1753

RECOMENDACIONES

NO USAR LA MAQUINA DE APOYO



**LA CONSECUENCIA DE
HACERLO SERIA**



PODRÍA OBSTRUIR
LOS CANALES DE
VENTILACIÓN
PROVOCANDO
DAÑO INTERNO AL
EQUIPO

ROTURA DE PATAS
Y APOYO DE
DISPENSADOR

RECOMENDACIONES

NO LAVAR CON CHORRO DE AGUA



**LA CONSECUENCIA
DE HACERLO SERIA**



PUEDE RECIBIR
UNA DESCARGA
ELÉCTRICA

DAÑO TOTAL
DEL EQUIPO

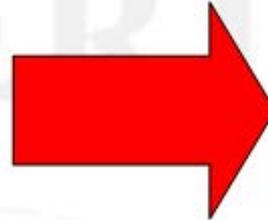
CORTO
CIRCUITO EN
INSTALACIÓN
ELÉCTRICA,
PONIENDO EN
RIESGO LA VIDA

SINCE 1753

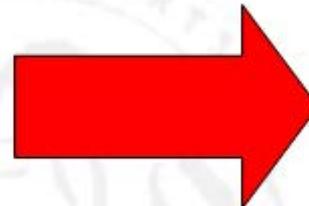
FALLAS FRECUENTES

NO FUNCIONA EL DISPENSADOR

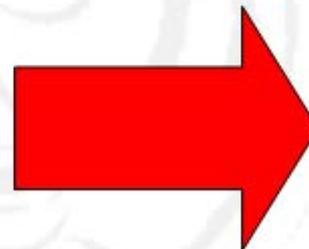
- ✓ Verifique que esté conectado y que haya energía



- ✓ Verificar que el dispensador esté encendido



- ✓ Verifique que el sistema de ventilación esté operando colocando la mano en la parte posterior de la máquina

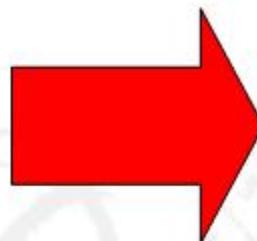


Si la falla persiste, llame a Soporte Técnico

FALLAS FRECUENTES

EL DISPENSADOR ENTREGA CONCENTRADO Y NO AGUA

- ✓ Verifique que estén abiertas las válvulas de paso de agua



- ✓ Verifique que sale agua del Grifo de la máquina



Si la falla persiste, llame a Soporte Técnico

FALLAS FRECUENTES

EL DISPENSADOR SOLO DESPACHA AGUA

- ✓ Desmonte el cartucho, sacúdalo energicamente, coloque el dosificador del paquete en agua caliente durante 15 segundos y vuélvalo a instalar en la máquina

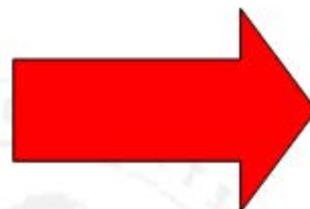


Si la falla persiste, llame a Soporte Técnico

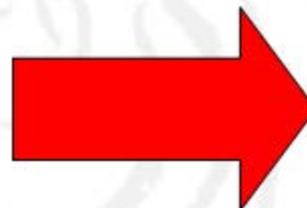
FALLAS FRECUENTES

EL DISPENSADOR ENTREGA CAFÉ FRÍO

- ✓ Verificar que el dispensador esté encendido



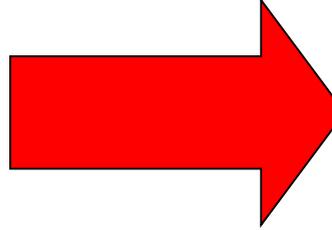
En la tapa posterior plástica de la máquina encontrará un círculo atravesado por una ranura como se señala, este círculo es la tapa protectora de un botón. NO intentar quitar los tapones ubicados en la parte baja metálica (Ubicados entre conector de agua y cable)



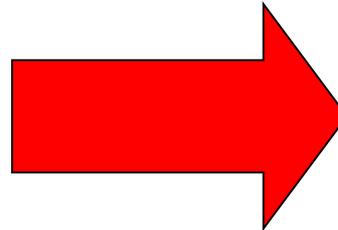
EL DISPENSADOR ENTREGA CAFÉ FRÍO

CONTINUACIÓN

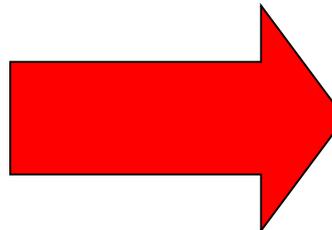
Introducir una moneda en la ranura para girar la tapa de tal manera que se descubra el botón como se verá a continuación.



Observe el botón de color rojo dentro de la cavidad



Pulse firmemente el botón hasta sentir la activación del botón. Al terminar la actividad y comprobar que la máquina está operando vuelva a cerrar la tapa girando ahora en sentido contrario. Una vez terminado este procedimiento esperar 20 minutos para que el agua alcance su temperatura

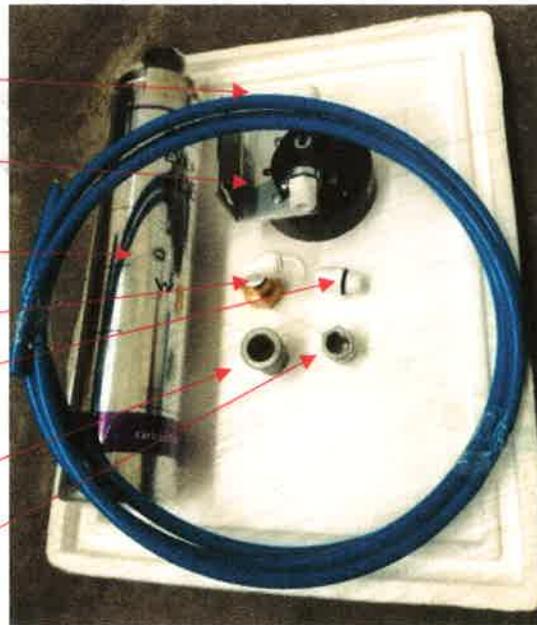


Si la falla persiste, llame a Soporte Técnico

PROCEDIMIENTO PARA LA INSTALACION DE MAQUINA DE CAFÉ SERIE 100

Usted recibirá lo siguiente para realizar la instalación

- Manguera
- Cabezal c/conectores
- Filtro p/agua
- Conector bronce
- Conector recto
- Reducción Campana
- Reducción Bushing

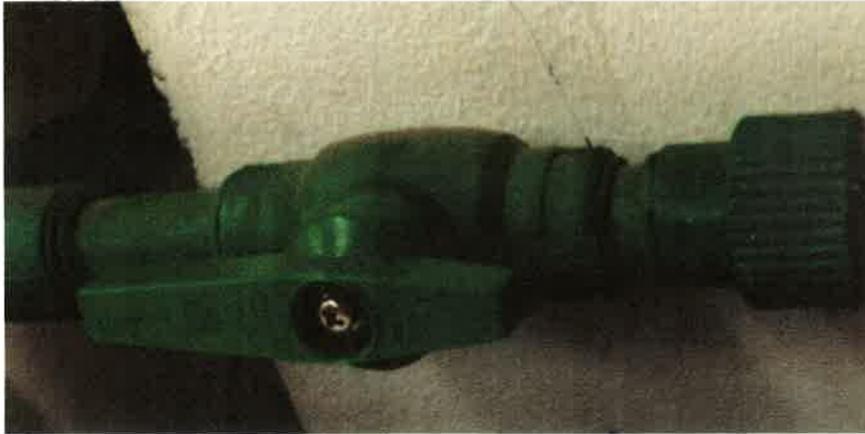


ESTA MAQUINA TRABAJA A 127 VOLTS



Dispensador de café C-120

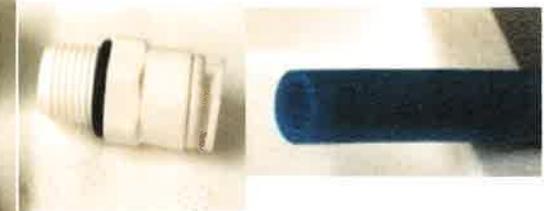
Deberá localizar la toma de agua para colocar las conexiones



Deberá colocar una reducción de $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{8}$ bushin o campana según el caso



Colocar el conector rápido



Colocar la manguera $\frac{3}{8}$



Una vez armada la válvula de alimentación quedara de la siguiente manera



Deberá colocar en su lugar definitivo el cabezal de filtro

Entrada de la toma de agua



SEGUIR LA DIRECCION DE LA FLECHA DEL CABEZAL

Salida a la maquina

PARA COLOCACION DE FILTRO

1º Insertar hasta el tope

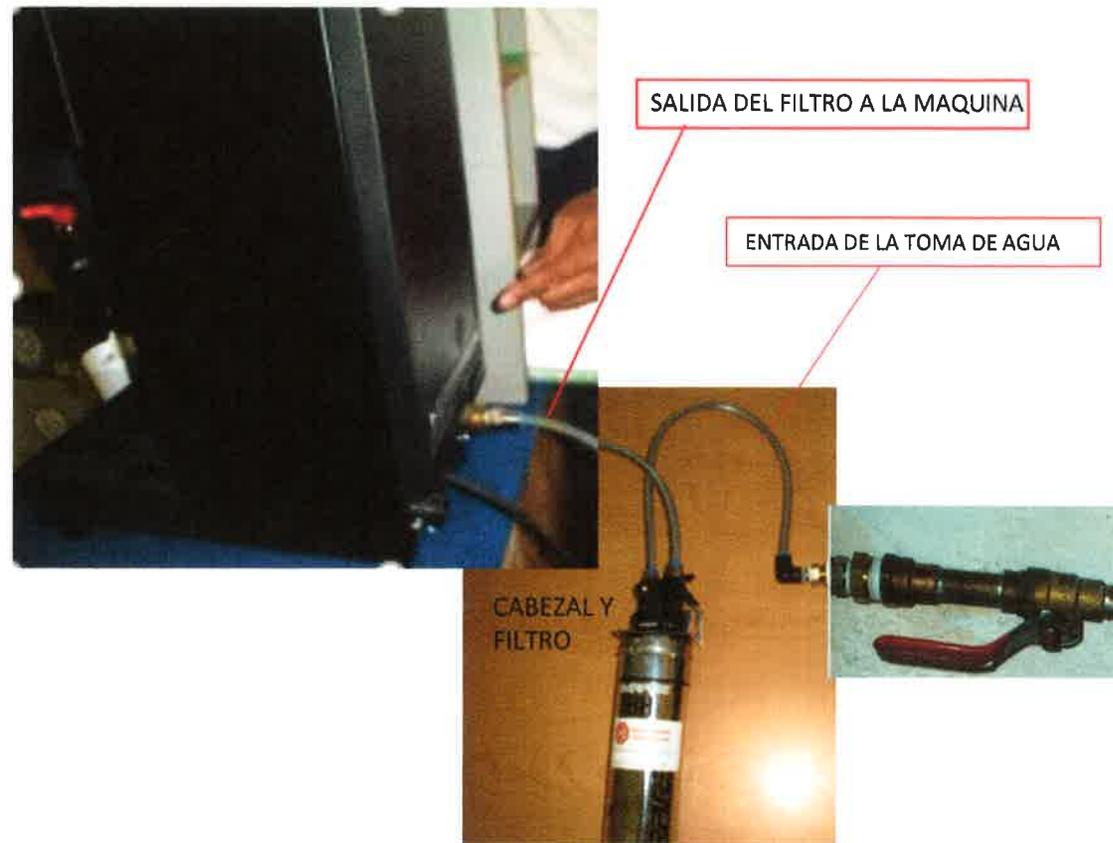
2º Girar



Ya colocado el filtro e instalado en la alimentación hidráulica se debe dejar correr el agua a la salida del filtro para activar el carbón, aproximadamente 12 litros de agua.



ESQUEMA DE ALIMENTACION HIDRAULICA PARA EL DISPENSADOR DE CAFE



PARA CONECTAR A LA ALIMENTACION ELECTRICA



Solo basta con conectar la clavija al contacto

Una vez conectada eléctrica e hidráulicamente se procede a encender la maquina y se abre el paso del agua



5 minutos después de haber encendido la maquina

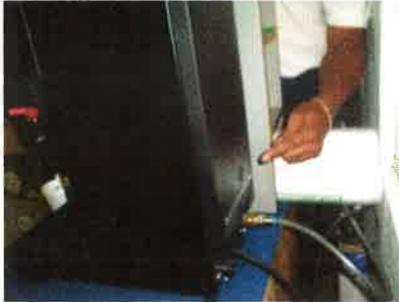


Verificar por la válvula
señalada que la maquina
ya esta llena



PARA ACTIVAR EL CALENTAMIENTO DEL AGUA SE DEBE

ESTA ACTIVIDAD SE DEBERA REALIZAR HASTA QUE LA MAQUINA ESTE LLENA DE AGUA



*Por la parte posterior de la maquina
localizar un circulo en la tapa trasera
como se señala.
Se debe quitar la tapa con una moneda
(medio giro) como se observa.*





Pulse firmemente el botón hasta sentir la activación del botón. Al terminar la actividad y comprobar que la máquina está operando vuelva a cerrar la tapa girando ahora en sentido contrario. Una vez terminado este procedimiento esperar 20 minutos para que el agua alcance su temperatura

Para cualquier duda al respecto favor de llamar a los teléfonos

55 38 065153 o al 55 38 06 55 84

**FAVOR DE METER EL PAQUETE QUE VA
DENTRO DE LA MAQUINA DE CAFÉ AL
REFRIGERADOR**

Manejo de Concentrado de café líquido

FOLGERS

Indicaciones para la seguridad de manejo de productos alimenticios

Como responsable del dispensador de café tiene que verificar que el funcionamiento de este sea de manera adecuada y con absoluta higiene. Por lo tanto debe tener en cuenta las siguientes indicaciones

Almacenamiento de los envases de los productos

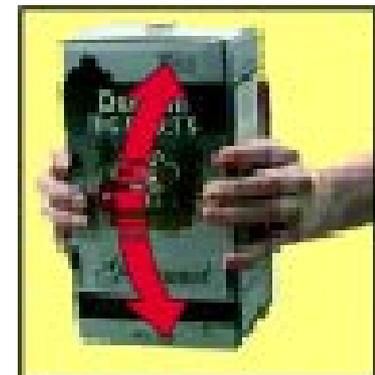
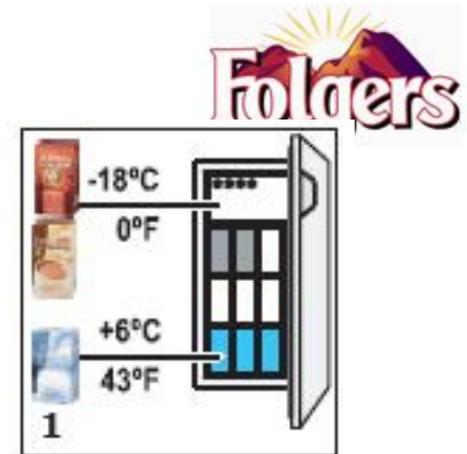
- Almacene los envases de los productos de café, té y bebida con contenido de chocolate en un frigorífico a -18°C (0°F).
- Almacene el envase del producto para bebida láctea en un frigorífico a $+6^{\circ}\text{C}/43^{\circ}\text{F}$ (fig. 1).



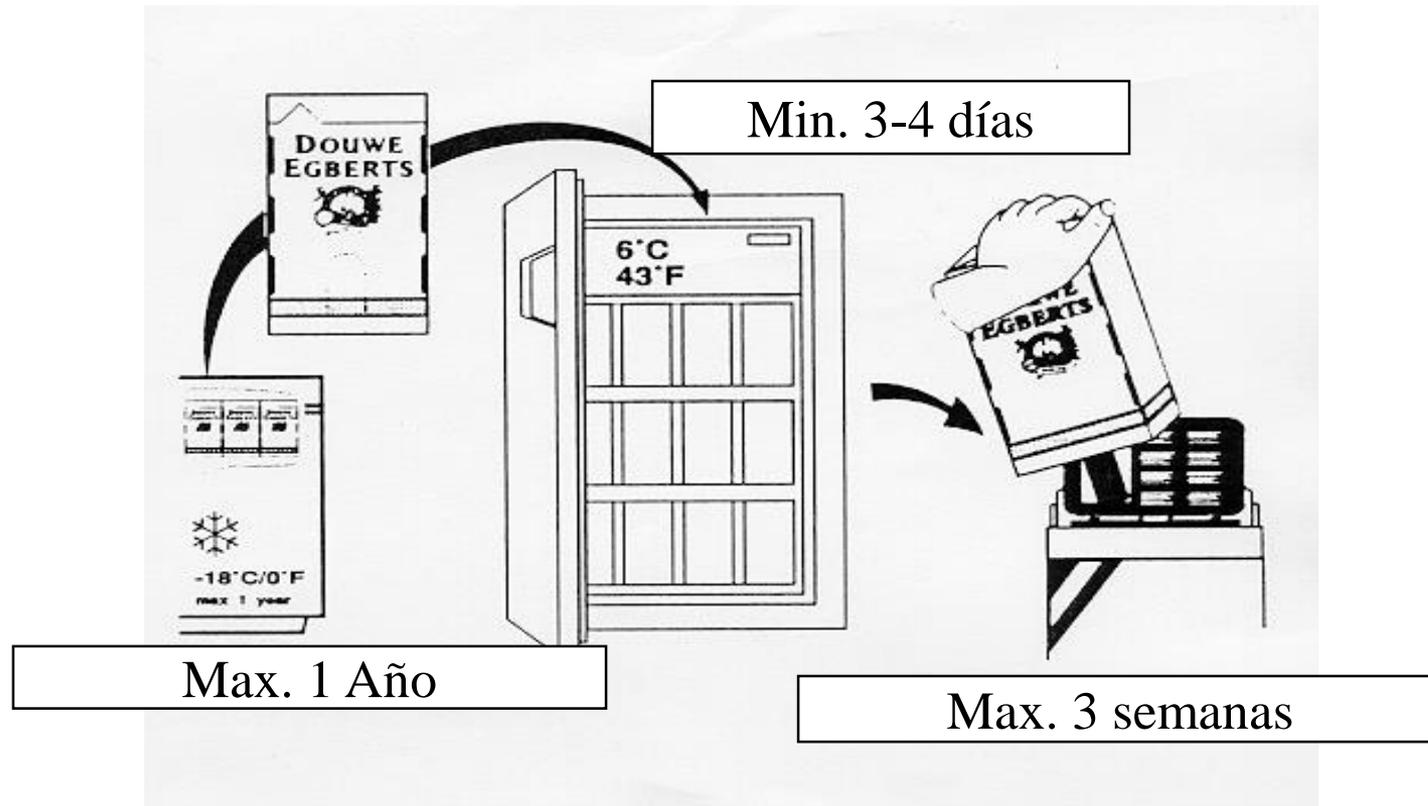
Nota:

Antes de utilizar los envases de los productos de café, té o bebida con contenido de chocolate éstos deben dejarse descongelar en un frigorífico a $+6^{\circ}\text{C}$. Esto puede tardar aproximadamente 3 días. Antes de descongelar el envase del producto, tenga en cuenta la fecha de caducidad impresa en el envase (fig. 2).

- Utilice los envases de los productos según el principio «first in - first out» (utilizar primero los envases de los productos que llevan más tiempo almacenados).
- No utilice los envases de los productos cuya fecha de caducidad se haya excedido.
- Agite los envases de los productos descongelados al menos 3 minutos antes de introducirlos en el dispensador (fig. 3).



**Para preservar el concentrado:
Se utiliza el sistema de rotación**





Agitar el producto durante 3 minutos



Quitar el celofán y colocar el dosificador en su posición de despacho



Abrir compartimiento de enfriamiento



Introducir paquete en el compartimiento



Cerrar compartimiento y listo para servir

SOLO EN CASO DE EMERGENCIA

- **Descongelar el producto colocando UN flexi pack fuera del congelador por una noche (a temperatura ambiente).**
- **Descongelar el producto colocando UN flexi pack sumergido en agua tibia de 2 a 3 horas aproximadamente.**
- **NUNCA descongelar el producto en agua caliente o Micro ondas.**
- **NUNCA recongelar el producto descongelado.**