

PROCEDIMIENTO PARA ELABORACION DE CAFE AROMMA

SUCURSALES CON CAFETERA DE JARRA



Se coloca filtro regular Código 226220 dentro del embudo.



Se vacía bolsa de café molido regular Código 226224 o café molido intenso Código 226225 dentro de filtro. para posteriormente agitar y esparcir el café de manera uniforme.



Importante: posteriormente esparcir el café de manera uniforme.



Una vez terminando la operación anterior se continúa realizando las operaciones como lo venimos haciendo (se coloca embudo en máquina, se activa botón de star para dispensar agua y se enciende quemador.