COLD FIZZY FRESH CLEAN TASTE

ELEMENTOS DE UNA BEBIDA DE CALIDAD Y RENTABLE

CAPACITACIÓN PARA CLIENTES

EMPECEMOS →

ACTUALIZADO **ENERO 2022**

ELEMENTOS DE UNA BEBIDA DE CALIDAD Y RENTABLE

FRÍA

Si la bebida no está fría, derrite demasiado hielo y pierde su efervescencia.

Refrigeración con hielo

Refrigeración mecánica

Refrigeración a distancia

EFERVESCENTE

Una gaseosa buena tiene la efervescencia de una carbonatación apropiada.

Cómo cambiar un cilindro de CO_2 vacío

Revisión de los reguladores de presión de CO_2

Cómo revisar si hay fugas de CO_2

FRESCA

Tiene que estar fresca para que tenga el sabor perfecto.

Rotación del producto en caja BIB (Bag-in-Box)

Cómo cambiar una BIB (Bag-in-Box)

LIMPIA

¿Quién quiere una gaseosa que viene de una máquina expendedora que no está limpia?

Procedimientos de limpieza diaria

Procedimientos de limpieza semanal y mensual

SABOR

¡Sea su propio primer cliente! Usted sabe qué sabor deben tener las bebidas Coca-Cola© servidas en máquinas expendedoras.

© 2023 The Coca-Cola Company

COLD

REFRIGERACIÓN
REFRIGERACIÓN CON HIELO
REFRIGERACIÓN MECÁNICA
REFRIGERACIÓN A DISTANCIA

REFRIGERACIÓN

¿Cuánto frío? ¡4 °C/40 °F o menos!

POR QUÉ ES IMPORTANTE

Si la bebida está a más de 4 °C / 40 °F cuando se expende:

- **Tiende a espumar** con lo cual pierde su carbonatación y produce una bebida insípida.
- **Derrite el hielo rápidamente** y produce una bebida sosa y aguada.

Para asegurarse de que sus gaseosas estén suficientemente frías, compruebe la temperatura de las bebidas diariamente. Solo siga estos pasos simples...

PRIMERO, ¡VERIFIQUE LA PRECISIÓN DEL TERMÓMETRO!

Compruebe la precisión del termómetro. Coloque el termómetro en un vaso lleno de hielo con agua agregada. Revuelva hasta que la lectura de temperatura se mantenga constante. Debe indicar exactamente 0 °C / 32 °F.

Regule el termómetro. Encuentre la tuerca de ajuste debajo del dial. Con el termómetro introducido en el vaso de agua con hielo, gire la tuerca de ajuste con una llave ajustable hasta que la aguja del dial apunte directamente a 0 °C / 32 °F.

Calibre el termómetro con un vaso lleno de hielo

LUEGO... ¡VERIFIQUE LA TEMPERATURA DE LA BEBIDA!

Lleve producto frío a la válvula. Si la válvula no se ha puesto en funcionamiento en los últimos 30 minutos, expenda una bebida de 20 onzas sin hielo y deséchela.

Expenda una bebida de prueba. Sirva una segunda bebida sin hielo para comprobar la temperatura de la bebida. Introduzca el termómetro y revuelva suavemente sin tocar los lados del vaso.

Lea la temperatura. Después de 15 segundos, la temperatura de la bebida debe estar en 4 °C / 40 °F o menos. Si no lo está, se debe identificar la causa y corregir.

La temperatura de la bebida debe estar a menos de 4 °C / 40 °F

© 2023 The Coca-Cola Company

COLD

REFRIGERACIÓN
REFRIGERACIÓN CON HIELO
REFRIGERACIÓN MECÁNICA
REFRIGERACIÓN A DISTANCIA

REFRIGERACIÓN CON HIELO

CÓMO FUNCIONA

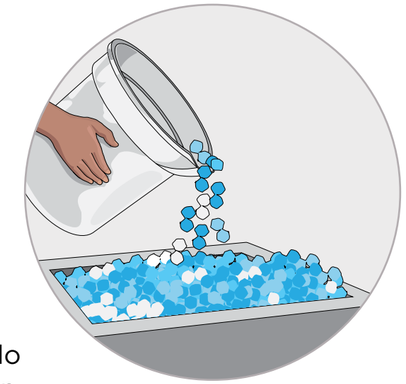
Muchos sistemas expendedores de gaseosas usan hielo para enfriar la bebida. La refrigeración con hielo se vale de una placa fría, que suele estar ubicada en el fondo del depósito de hielo.

QUÉ REVISAR

Si la temperatura de las bebidas provenientes de su sistema de refrigeración con hielo está por encima de 4 °C / 40 °F, compruebe las condiciones siguientes...

¿ESTÁ SUFICIENTEMENTE LLENO EL DEPÓSITO DE HIELO?

Cuando mejor funciona la placa fría es cuando está COMPLETAMENTE cubierta con hielo. Como regla general, debe mantener el depósito de hielo 1/3 lleno en todo momento para un enfriamiento apropiado.



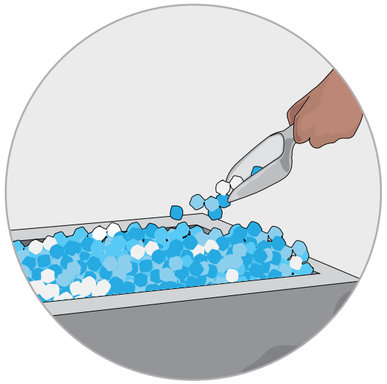
Asegúrese de que la placa fría esté completamente cubierta con hielo

¿ESTÁ DRENANDO CORRECTAMENTE EL DEPÓSITO DE HIELO?

La placa fría funciona deficientemente si el agua del hielo derretido no se drena.

¿ESTÁ EL HIELO EN CONTACTO CON LA PLACA FRÍA?

Debe revolver el hielo periódicamente a lo largo del día para asegurarse de que el hielo esté siempre en contacto directo con la placa fría. Al revolver, se parten los vacíos llamados “puentes de hielo”.



Revuelva el hielo periódicamente a lo largo del día

© 2023 The Coca-Cola Company

COLD

REFRIGERACIÓN
REFRIGERACIÓN CON HIELO
REFRIGERACIÓN MECÁNICA
REFRIGERACIÓN A DISTANCIA

REFRIGERACIÓN MECÁNICA

Algunos sistemas expendedores de gaseosas usan una compresora para enfriar las bebidas. Este tipo de unidad de refrigeración mecánica puede estar ubicado en el gabinete de la expendedora o en una ubicación separada.

CÓMO FUNCIONA

Un baño de agua al interior de la unidad de refrigeración se enfría para formar hielo, el cual se derrite a medida que mantiene fríos el jarabe y el agua carbonatada. La compresora arranca cada vez que se necesita más hielo y se apaga cuando se ha fabricado suficiente hielo.

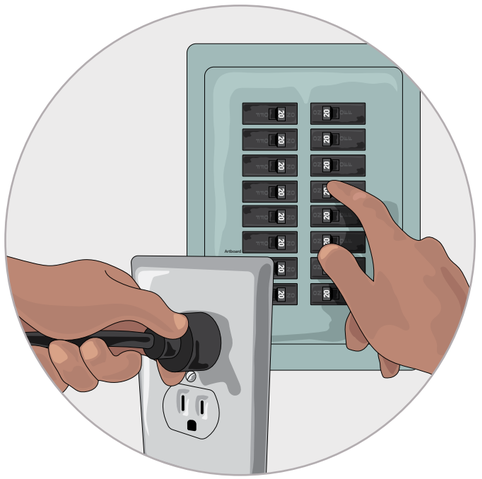
QUÉ REVISAR

Si la temperatura de las bebidas provenientes de su sistema de refrigeración mecánica está por encima de 4 °C / 40 °F, compruebe las condiciones siguientes.

- **¿ESTÁ LA UNIDAD DE REFRIGERACIÓN CERCA DE UNA FUENTE DE CALOR?**
  Un sistema de refrigeración enfriado mecánicamente NUNCA debe estar situado cerca de una fuente de calor importante (hornos, parrillas, calefactores, etc.).

- **¿ESTÁ BLOQUEADO EL FLUJO DE AIRE HACIA LA COMPRESORA?**
  Aire frío ingresa por la parte delantera de la compresora y aire caliente escapa por la parte superior. Si cualquiera de los dos flujos de aire se bloquea, la compresora se sobrecalentará y se descompondrá. Mantenga la parte delantera y la parte superior de la compresora despejadas en todo momento.

- **¿ESTÁ ENCHUFADA LA UNIDAD DE REFRIGERACIÓN?**
  Verifique que la unidad esté debidamente enchufada y que un cortacircuitos no se haya desconectado.



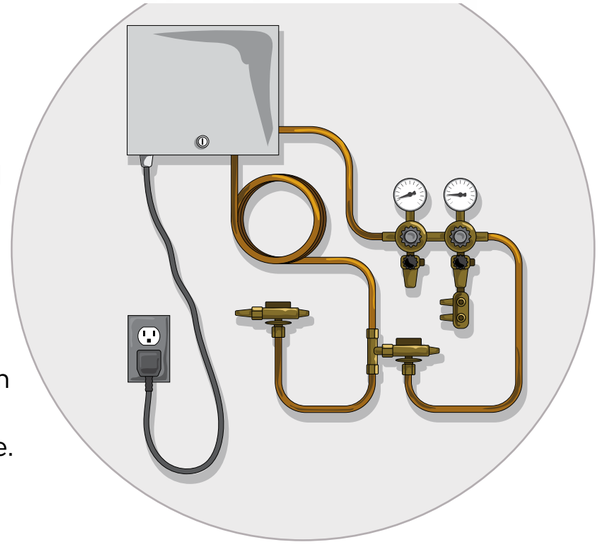
© 2023 The Coca-Cola Company

COLD

REFRIGERACIÓN
REFRIGERACIÓN CON HIELO
REFRIGERACIÓN MECÁNICA
REFRIGERACIÓN A DISTANCIA

REFRIGERACIÓN A DISTANCIA

Algunos sistemas expendedores de gaseosas usan un sistema compresor en la trastienda para enfriar el agua carbonatada y el jarabe y un sistema de recirculación para mantener el agua carbonatada y el jarabe fríos entre el sistema compresor a distancia y las válvulas surtidoras en el área de expendio.



CÓMO FUNCIONA

Un baño de agua al interior de la unidad de refrigeración a distancia se enfría para formar hielo, el cual se derrite a medida que mantiene fríos el jarabe y el agua carbonatada. La compresora arranca cada vez que se necesita más hielo y se apaga cuando se ha fabricado suficiente hielo. Un motor y una bomba separados recirculan el agua carbonatada enfriada en las tuberías aisladas entre la unidad a distancia del sistema compresor y las expendedoras para mantener frío el jarabe.

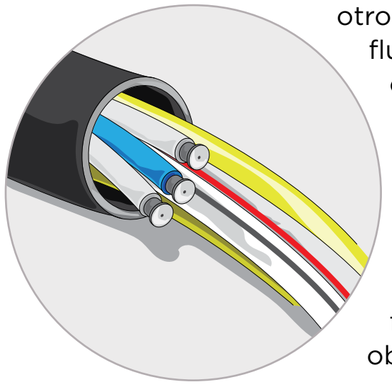
QUÉ REVISAR

Si la temperatura de las bebidas servidas por las válvulas surtidoras está por encima de 4 °C / 40 °F, compruebe las condiciones siguientes...

- **¿LA UNIDAD O LAS TUBERÍAS AISLADAS ESTÁN CERCA DE UNA FUENTE DE CALOR?**
  La unidad de refrigeración y las tuberías aisladas nunca deben estar cerca de una fuente de calor importante (hornos, parrillas, calefactores, extractores en el ático, etc.).

- **¿ESTÁ EL SISTEMA COMPRESOR DEBIDAMENTE CONECTADO A LA FUENTE DE ENERGÍA ELÉCTRICA?**
  Asegúrese de que la unidad esté enchufada y que un cortacircuitos no se haya desconectado.

- **¿ESTÁN LAS TUBERÍAS AISLADAS DE JARABE Y AGUA INTACTAS Y BIEN AISLADAS EN TODOS LOS PUNTOS?**
  La aislación es crítica en los lugares donde las tuberías se conectan con las torres surtidoras o la unidad de refrigeración. Si las tuberías aisladas no están recubiertas en estos puntos o si están expuestas al aire en otros lugares, la tubería se podría llenar de condensación de agua proveniente del aire. Esto causará que el agua y el jarabe en las tuberías se calienten. Solo un técnico de servicio puede corregir el problema.



- **¿ESTÁ BLOQUEADO EL FLUJO DE AIRE HACIA LA COMPRESORA?**
  Aire frío ingresa por un lado de la compresora y aire caliente escapa por otro lado. Si cualquiera de los dos flujos de aire se bloquea, la compresora se sobrecalentará y se descompondrá. Mantenga los dos flujos de aire despejados en todo momento. Esté la compresora situada al interior o al exterior del restaurante, es necesario asegurarse de que el flujo de aire se mantenga libre de obstrucciones.

ATRÁS

SIGUIENTE

Coca-Cola

© 2023 The Coca-Cola Company

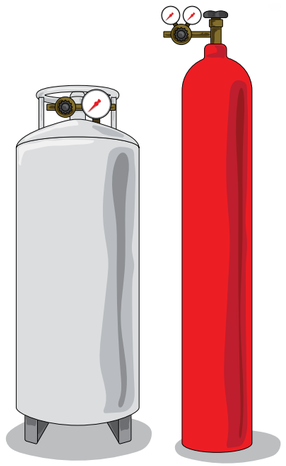
FIZZY

CARBONATACIÓN
CAMBIO DE CILINDROS DE CO_2
REGULADORES DE CO_2
BÚSQUEDA DE FUGAS

CARBONATACIÓN

¡Burbujas! ¡Efervescencia! ¡Carbonatación!

Una carbonatación apropiada es el resultado de mezclar la cantidad correcta de gas de dióxido de carbono (CO_2) con agua en su sistema de bebidas gaseosas.



CÓMO FUNCIONA

Un cilindro de CO_2 contiene dióxido de carbono líquido bajo alta presión. Gas de la parte superior del cilindro fluye hacia afuera para mezclarse con agua, lo que produce agua carbonatada. Con el tiempo, la cantidad de líquido en el cilindro disminuirá gradualmente.

Un sistema de tanque a granel es similar a un sistema de cilindro de CO_2, pero suele contener de 200 a 400 libras de dióxido de carbono líquido y está bajo menos presión. Por lo general, el proveedor de CO_2 llena el tanque a granel, así que no hay necesidad de cambiar de tanque.

QUÉ REVISAR

Si su bebida está sin gas o menos carbonatada de lo que debería, revise para ver si...

¿ESTÁ LLENO EL CILINDRO?

Para saber si un cilindro está vacío, observe el manómetro de 0 a 2000 PSI. Hay varios tipos de medidores; algunos tendrán una sección roja en forma de pedazo de tarta que indica que se necesita cambiar el cilindro. Otros tendrán un área con una barra roja. Algunos cilindros no tendrán ninguna marcación; cambie estos cilindros cuando la presión está por debajo de 500 PSI.

Si tiene un tanque a granel de CO2, necesita encontrar el medidor de contenido en la parte superior del tanque. Normalmente parece un medidor de gas o una probeta en posición invertida. Debe estar lleno a más de 1/4 de tanque. Luego, encuentre el manómetro del tanque. Si el manómetro indica 120 PSI o menos, el tanque no tiene suficiente presión para empujar el CO2. Si el medidor de contenido indica un nivel de menos de 1/4 de tanque lleno o el manómetro indica menos de 120 PSI, llame a su proveedor para reabastecer el gas o dar servicio al tanque.

¿ESTÁ ABIERTA LA VÁLVULA?

Esto es fácil de revisar en los cilindros de CO2, ¡y es asombroso cuántas veces alguien se olvidó de abrir la válvula! Una válvula de paso simple abre y cierra el cilindro.

- Gire la válvula hacia la izquierda para abrir el cilindro y hacia la derecha para cerrarlo.
- Siempre abra la válvula por completo si el cilindro está en uso y cierre la válvula cuando el cilindro no está en uso. Esto impide que haya fugas de CO2 alrededor del vástago de la válvula.

¿ES CORRECTO EL AJUSTE DE PRESIÓN?

Si la presión no está bien, ¡la carbonatación no estará bien! Revise los ajustes del regulador de alta presión y del regulador de baja presión. Algunos reguladores de última tecnología vienen con ajustes prestablecidos y no requieren manómetros. Vea la página 10 para obtener instrucciones sobre cómo revisar estos reguladores de presión.

© 2023 The Coca-Cola Company

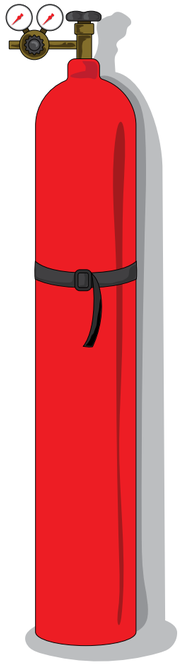
FIZZY

CARBONATACIÓN
CAMBIO DE CILINDROS DE CO_2
REGULADORES DE CO_2
BÚSQUEDA DE FUGAS

¡ADVERTENCIA!

EL CO_2 ESTÁ BAJO ALTA PRESIÓN
Preste atención a estas PRECAUCIONES DE SEGURIDAD:

- ¡Mantenga los cilindros de CO2 en posición vertical!
- Deben almacenarse y utilizarse en posición vertical en todo momento. Tender un cilindro de CO2 sobre un lado podría causar daños a la válvula, lo cual producirá una fuga de gas peligrosa y fuera de control.
- ¡Mantenga los cilindros de CO2 en un área bien ventilada!
- Ya que el dióxido de carbono desplaza al oxígeno, hay que asegurarse de que no se acumule en el área de almacenamiento.
- ¡Mantenga los cilindros de CO2 sujetos a la pared!
- Cada cilindro de CO2 contiene de 700 a 1200 libras por pulgada cuadrada (PSI) de presión almacenada. ¡No quiere que uno se caiga! TODOS los cilindros se deben sujetar con una cadena o un soporte colocado a 1/3 de la altura del cilindro medido desde arriba. ¡Esto se refiere a los cilindros “en uso”, “de reserva” y “vacíos”!
- ¡Mantenga los cilindros de CO2 a temperatura ambiente!
- Si sube la temperatura, también sube la presión al interior del cilindro. Mantenga los cilindros de CO2 alejados del calor para evitar una acumulación excesiva de presión.



CUÁNDO SOSPECHAR DE UNA FUGA DE CO_2

Este cuadro muestra el uso típico de CO_2 de un sistema expendedor de gaseosas bien mantenido.

Tamaño del cilindro	Cantidad de CO_2 líquido	Produce suficiente para carbonatar
20 libras	20 libras	5 cajas de 5 galones o 10 cajas de 2-½ galones
50 libras	50 libras	12 cajas de 5 galones o 24 cajas de 2-½ galones

Si parece que su sistema está usando más CO_2 que lo normal, ¡es momento de revisar si hay una fuga! Vea la página 11 para ver cómo revisar si hay una fuga de CO_2.

© 2023 The Coca-Cola Company

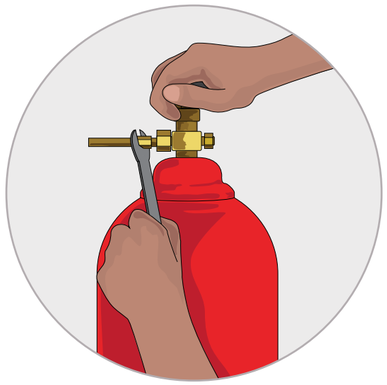
FIZZY

CARBONATACIÓN
CAMBIO DE CILINDROS DE CO_2
REGULADORES DE CO_2
BÚSQUEDA DE FUGAS

CÓMO CAMBIAR UN CILINDRO VACÍO DE CO_2

Cuando un cilindro de CO_2 está vacío, siga estos pasos sencillos para cambiar el cilindro.

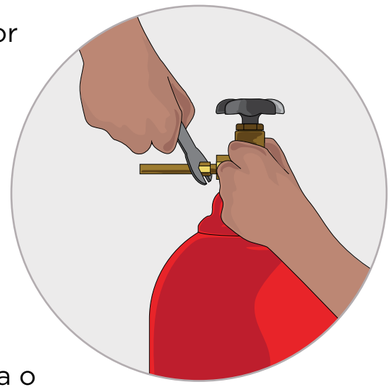
1. **Cierre el cilindro vacío.** Gire la válvula completamente hacia la derecha.



Cierre el cilindro vacío

2. **Afloje la tuerca de conexión.** SOLO use una llave para CO_2 o una llave de dado acodada. Lentamente gire la tuerca grande hacia la izquierda (sentido contrario al reloj). Haga una pausa breve para permitir que la presión se escape.

3. **Desprenda la manguera.** Desenrosque la tuerca grande por completo.



Afloje la tuerca de conexión

4. **Cambie el cilindro.** Desenganche la cadena o el soporte que sujeta el cilindro vacío, luego muévalo y asegúrelo en posición vertical en un área de almacenamiento. Coloque el cilindro nuevo en su posición, y sujételo con la cadena o el soporte.

5. **Revise la conexión.** Inspeccione la conexión del cilindro nuevo para verificar que no tenga daños ni residuos. Brevemente abra la válvula del cilindro un poco para que cualquier residuo oculto se sople hacia afuera.

Abra brevemente la válvula del cilindro nuevo para retirar cualquier residuo

6. **Revise la junta anular.** Inspeccione la junta o-ring selladora dentro de la tuerca grande para verificar que no tenga daños ni residuos. Si su conexión utiliza una arandela selladora, cámbiela por una nueva.

7. **Conecte el cilindro nuevo.** Instale la tuerca grande, con la junta o-ring o la arandela selladora, en el cilindro nuevo. Apriete la tuerca con la llave.

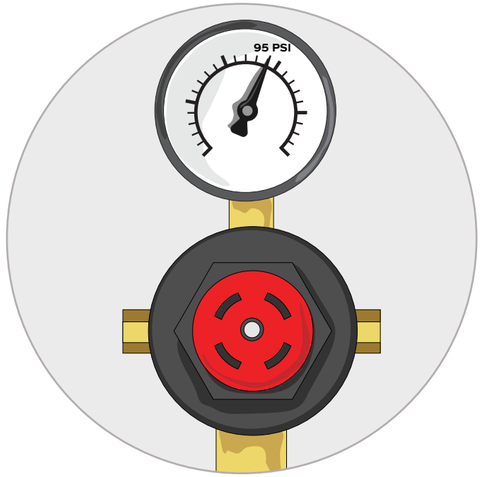
Revise que la junta o-ring no tenga daños ni residuos

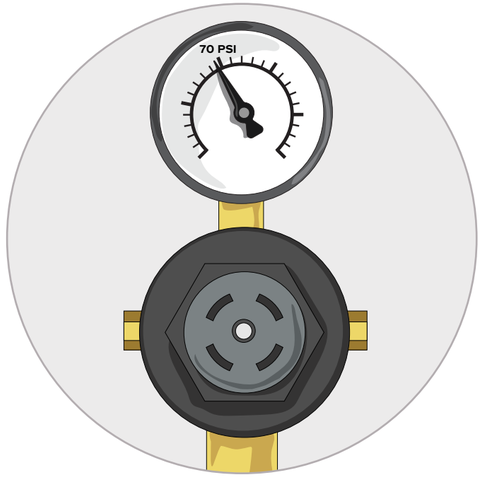
© 2023 The Coca-Cola Company

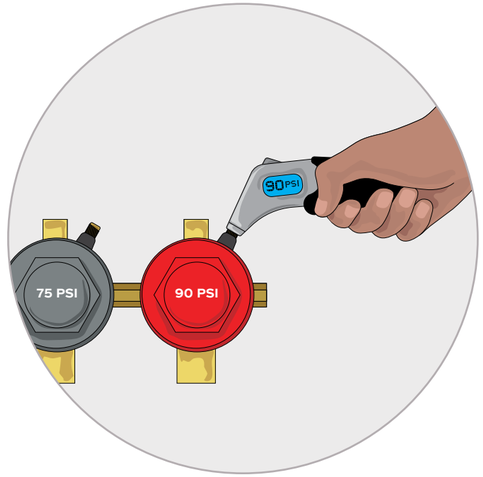
FIZZY

CARBONATACIÓN
CAMBIO DE CILINDROS DE CO_2
REGULADORES DE CO_2
BÚSQUEDA DE FUGAS

REVISIÓN DE LOS REGULADORES DE PRESIÓN DEL CO_2







- El **regulador de alta presión** controla la cantidad de gas de CO_2 que usa su sistema para producir agua carbonatada. Ajuste el manómetro de alta presión en:
  - 105 PSI para carbonatadores autónomos
  - 95 PSI para carbonatadores con refrigeración a distancia
  - 75 PSI para expendedoras Bevariety™ y carbonatadores fríos en unidades eléctricas de mostrador

- El **regulador de baja presión** controla la presión del gas de CO_2 que usa su sistema para mover jarabe de la caja Bag-in-Box (BIB) a la expendedora. Los reguladores de baja presión se suelen instalar cerca del suministro de jarabe. Ajuste el manómetro del regulador de baja presión en 65 PSI, salvo que el jarabe se bombee desde las BIB en el sótano. En ese caso, ajuste el regulador en 70 PSI.

- Verifique las lecturas en los manómetros de los reguladores de presión de CO_2 para ver si corresponden con los ajustes correctos para su sistema de gaseosas.

  Si sus reguladores no tienen manómetros visibles, puede pedir un medidor de precisión (parte #20953) a través del programa de piezas pequeñas. Luego, compruebe la presión usando la misma técnica que para revisar la presión de los neumáticos de automóvil.

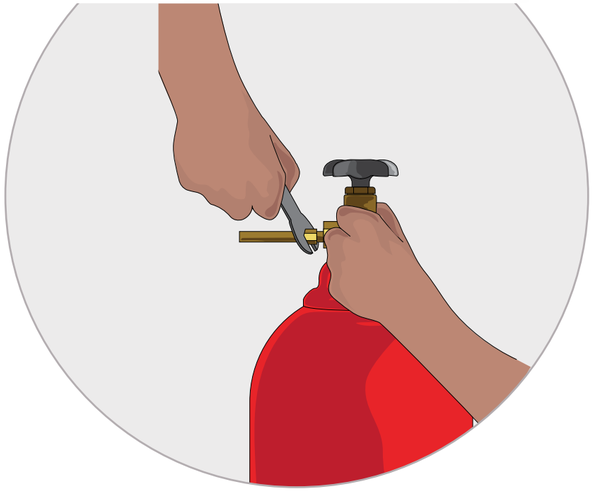
Llame al 1-800-241-COKE (2653) para obtener ayuda si alguno de los reguladores no está ajustado en la presión correcta.

© 2023 The Coca-Cola Company

FIZZY

CARBONATACIÓN
CAMBIO DE CILINDROS DE CO_2
REGULADORES DE CO_2
BÚSQUEDA DE FUGAS

CÓMO REVISAR SI HAY UNA FUGA DE CO_2



¿ESTÁ PERDIENDO CO_2?

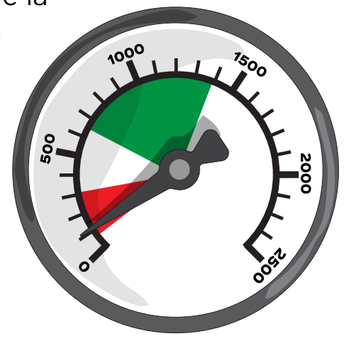
Un cilindro de 20 libras de CO_2 contiene 20 libras de dióxido de carbono líquido y debería suministrar suficiente agua carbonatada para aproximadamente 5 cajas de jarabe.

Un cilindro de 50 libras de CO_2 contiene 50 libras de dióxido de carbono líquido y debería suministrar suficiente agua carbonatada para aproximadamente 12 cajas de jarabe. Si parece que su sistema está usando demasiado, revise si hay una fuga siguiendo estos pasos sencillos.

- **Cierre el suministro de CO_2.** Gire la válvula completamente hacia la derecha para cerrar el suministro de presión al sistema.

  NOTA: Asegúrese de que NADIE opere la expendedora mientras que usted está revisando si hay una fuga de CO_2.

- **Observe el manómetro.** Observe la lectura de presión en el manómetro de 0 a 2000 PSI. Si la presión se estabiliza y se mantiene constante, no hay fugas. Si la presión baja en forma continua, hay una fuga en el sistema.



QUÉ HACER

Llame gratis al Centro de Atención al Cliente de Coca-Cola al 1-800-241-COKE (2653) si...

- **Tiene una fuga de CO_2**
- **Necesita reajustar su regulador de CO_2 o si sus manómetros se han descompuesto**
- **No puede leer sus manómetros**

© 2023 The Coca-Cola Company

FRESH

ROTACIÓN

CAMBIO DE LAS BIB

ROTACIÓN

¡Primero en entrar... Primero en salir!

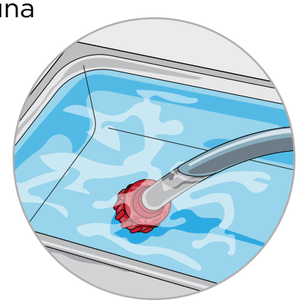
POR QUÉ ES IMPORTANTE

Recuerde, un sabor excelente es la razón por la cual su cliente pide una gaseosa. Sus clientes esperan que se les sirvan productos frescos de un sabor excelente. Es esencial que el jarabe esté fresco para producir gaseosas de un sabor excelente.

QUÉ REVISAR

Los jarabes producidos por The Coca-Cola Company para su sistema de gaseosas vienen empacados en cajas Bag-in-Box (BIB). Para cerciorarse de siempre servir solo jarabe fresco, preste atención a estas condiciones...

- **Lea el código de fecha.** Cada caja de jarabe está estampada con un código de fecha que indica la fecha de caducidad del producto. El código de fecha está en una etiqueta adherida a la caja.
- **Rote sus existencias de jarabe.** Siempre use primero el jarabe más antiguo para mantener la frescura. Recuerde FIFO (first in, first out), ¡primero en entrar, primero en salir! Vea la página 13 acerca de cómo cambiar una caja BIB.
- **Evite usar jarabe demasiado antiguo.** El jarabe se debe usar antes de la fecha de caducidad.
- **Remoje el conector de la tubería de jarabe semanalmente o cuando cambie de BIB.** Remoje los conectores en una solución desinfectante a base de cloro durante 1 minuto, y reconéctelos a la caja Bag-in-Box correcta.



Remoje por un minuto

Fíjese en la **fecha de caducidad** de cada caja BIB y siempre use la más antigua

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Nunca apile las cajas Bag-in-Box a una altura de más de 5 cajas de 5 galones. Con las cajas de 2.5 galones, nunca apile las cajas a una altura de más de 10 cajas. Asegúrese de que las cajas se almacenen a una distancia de más de 6 pulgadas (15 cm) del suelo.
- Nunca las almacene cerca de una fuente de calor, productos químicos, pesticidas, etc.
- Nunca las almacene al aire libre o en una caja térmica (cooler).

Nunca apile más de 5 cajas BIB

© 2023 The Coca-Cola Company

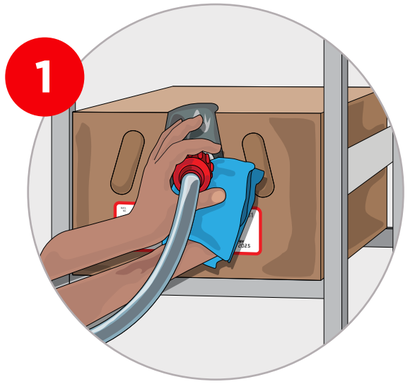
FRESH

ROTACIÓN

CAMBIO DE LAS BIB

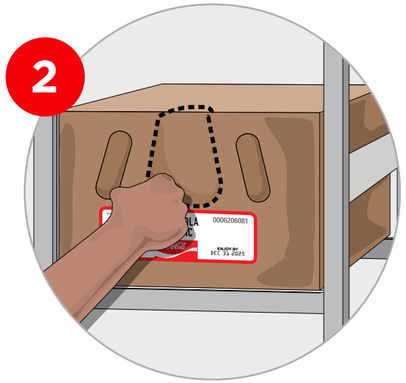
CÓMO CAMBIAR UNA CAJA BIB (BAG-IN-BOX)

1



- Desenrosque el conector de la tubería de jarabe y retire la caja vacía.

2



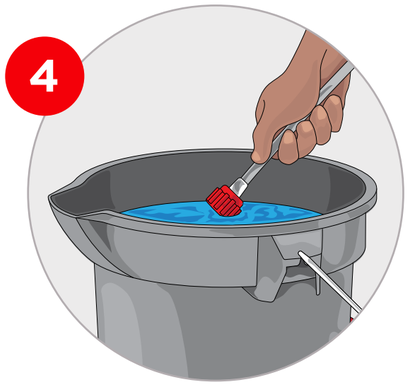
- Abra la solapa de la caja nueva dándole un golpe con la palma de su mano.

  ¡NO use un instrumento afilado!

3

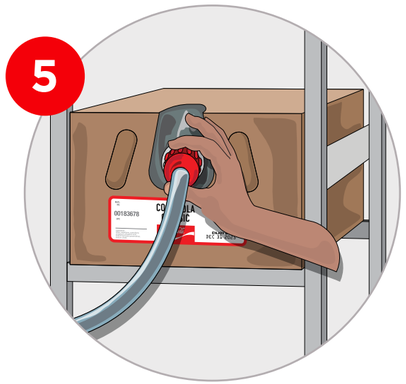
- Saque el conector de la bolsa a través de la abertura y retire la tapa de plástico.

4



- Remoje los conectores en solución desinfectante a base de cloro durante 1 minuto.

5



- Reconecte en la caja Bag-in-Box correcta. Apriete hasta que los conectores estén completamente asentados.

6

- Haga funcionar la válvula surtidora para restaurar el flujo del jarabe.

ATRÁS

SIGUIENTE

Coca-Cola

© 2023 The Coca-Cola Company

CLEAN

LIMPIEZA DIARIA

LIMPIEZA SEMANAL Y MENSUAL

LIMPIEZA DIARIA

Sus clientes asocian un área limpia y ordenada con la calidad.

POR QUÉ ES IMPORTANTE

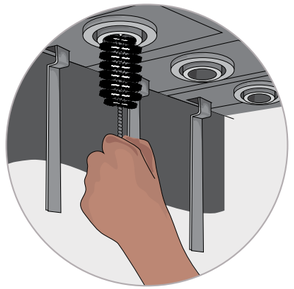
Mantener limpio su sistema expendedor ayuda a mantenerlo en buen funcionamiento. Un aspecto limpio e higiénico comunica calidad a sus clientes.

QUÉ HACER

Es fácil mantener su área surtidora limpia y ordenada cuando sigue este cronograma regular de actividades.

- **Limpie la válvula surtidora.** Lávese las manos con agua y jabón, y prepare 2-½ galones de solución desinfectante a base de cloro. Retire las boquillas y difusores de las válvulas surtidoras y límpielos en la solución desinfectante con un cepillo para boquillas, y colóquelos en la solución desinfectante durante un mínimo de 3 minutos. Luego retírelos y déjelos secar al aire. Luego limpie el cuerpo inferior de la válvula con un cepillo y la solución desinfectante. Lávese las manos con agua y jabón, y reinstale las boquillas y los difusores. No lave las boquillas, los difusores ni la bandeja de goteo en una máquina lavavajillas.

Remoje las boquillas y los difusores por 3 minutos en solución desinfectante



Limpie el cuerpo inferior de la válvula con el cepillo limpiador de válvulas

- **Limpie la bandeja de goteo.** Vierta ½ galón de solución desinfectante a base de cloro sobre el posavasos y deje que salga por el desagüe. Retire la rejilla. Limpie el interior y el exterior de la bandeja de goteo con una toalla de tela limpia y la solución desinfectante a base de cloro.
- **Limpie la expendedora.** Limpie todas las superficies exteriores de la expendedora, incluidas las palancas, con una toalla de tela limpia y la solución desinfectante a base de cloro. Si es una expendedora modular empotrada, vacíe el depósito de hielo y vierta ½ galón de solución desinfectante. Seque con un paño. Si es una expendedora con pistolas surtidoras, siga los pasos anteriores, luego retire y limpie la boquilla y el difusor con un cepillo usado solo para eso y la solución desinfectante. Déjelos secar al aire y reinstale la boquilla. Si es una Ice Combo, limpie el conducto de hielo con un cepillo y la solución desinfectante a base de cloro.
- **Documente y firme el Registro de Inspección de Desinfección de la Expendedora.**

Vierta solución desinfectante a base de cloro sobre el posavasos

Seque la expendedora con un paño

ATRÁS

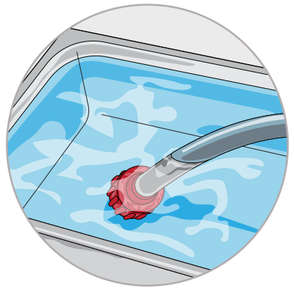
SIGUIENTE

© 2023 The Coca-Cola Company

CLEAN

LIMPIEZA DIARIA
LIMPIEZA SEMANAL Y MENSUAL

LIMPIEZA SEMANAL Y MENSUAL



SEMANAL

- **Limpie los conectores de jarabe.** Lávese las manos con agua y jabón, y prepare 2-½ galones de solución desinfectante a base de cloro. Desconecte la tubería de jarabe de la caja Bag-in-Box. Remoje los conectores en solución desinfectante en un cubo usado con ese único propósito por 1 minuto. Se pueden remojar varios conectores a la vez si se marcan con una etiqueta de sabor. Reconecte las tuberías de jarabe en la caja BIB correcta.

MENSUAL

- **Limpie el interior de los depósitos de hielo.** Lávese las manos con agua y jabón, y prepare 2-½ galones de solución desinfectante a base de cloro. Desenchufe la expendedora. Vacíe todo el hielo y enjuague el depósito de hielo con agua tibia. Aplique la solución desinfectante usando un cepillo de nylon de cerdas gruesas de mango largo para restregar el interior el interior del depósito y el conducto de hielo. NO USE un cepillo de metal.
- **Limpie el condensador (refrigeración mecánica).** Desenchufe la expendedora y retire la tapa de la rejilla en la parte delantera del condensador. Use una manguera de aspiradora con un cepillo suave instalado como accesorio para limpiar suavemente la superficie expuesta del condensador. Cepille en la misma dirección que las aletas de aluminio. Para evitar doblar las aletas y bloquear la circulación de aire, ¡NO empuje con fuerza!
- **Limpie el filtro del condensador (refrigeración mecánica).** Si su condensador está equipado con un filtro de espuma, el paso anterior no es necesario. En vez de eso, retire el filtro de espuma y lávelo en una solución de agua y jabón. Enjuáguelo completamente y deje que seque sobre una superficie plana. Reinstale el filtro de espuma cuando esté totalmente seco.
- **Mantenga las etiquetas de los productos.** Revise todas las válvulas surtidoras y cambie cualquier etiqueta que esté dañada o incorrecta.
- **Revise los filtros de agua para asegurarse de que estén vigentes.**

NOTA: NO apile vasos, cajas ni otros materiales encima o alrededor del área de ventilación de la expendedora. Bloquear el condensador puede causar un enfriamiento inadecuado. NO almacene artículos en el depósito de hielo de las expendedoras modulares empotradas, ya que eso podría producir contaminación.

ATRÁS SIGUIENTE

© 2023 The Coca-Cola Company

TASTE

SENSACIÓN

¡El sabor único y refrescante de las gaseosas de las máquinas expendedoras Coca-Cola®!

POR QUÉ ES IMPORTANTE

¡Un sabor excelente es lo que motiva a un cliente a comprar una gaseosa! Para asegurarse de expender solo gaseosas de sabor excelente, debe hacer pruebas de sabor de cada producto diariamente. Expenda una muestra y degústela cuidadosamente. Debe estar completamente libre de cualquier sabor "raro" o de olores desagradables.

QUÉ REVISAR

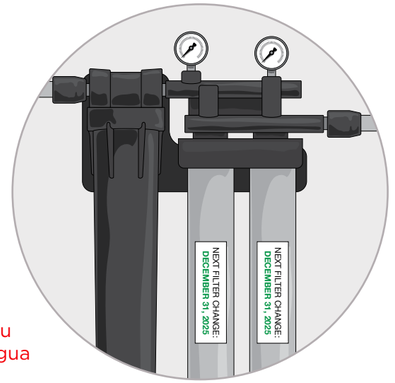
Si detecta algún sabor "raro" en las gaseosas que expende o si el sabor a jarabe es demasiado fuerte o si está demasiado aguado, compruebe las condiciones siguientes...

¿NECESITA UN FILTRO DE AGUA?

Si sus gaseosas tienen sabor o huelen a cloro, su sistema expendedor podría necesitar la instalación de un filtro de agua. Llame al 1-800-241-COKE (2653) para obtener información acerca de las pruebas de agua y asistencia para localizar una compañía de filtros de agua autorizada.

¿HA CADUCADO SU FILTRO DE AGUA?

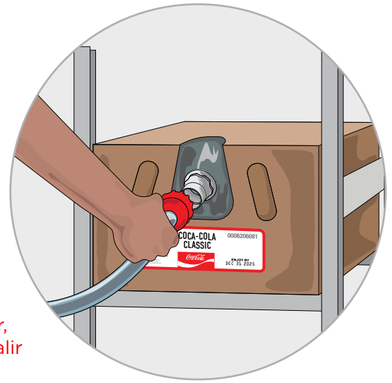
Si tiene un filtro de agua, revise si el cartucho del filtro ha caducado o está en "by-pass". Reemplace un cartucho de filtro caducado con uno nuevo.



Revise con regularidad la fecha de caducidad de su filtro de agua

¿ESTÁ USANDO JARABE FRESCO?

Verifique que el jarabe no haya caducado y que se esté rotando correctamente. ¡Vea la página 12 para asegurarse de que el jarabe esté fresco!



Recuerde FIFO (First-in, First-out), primero en entrar, primero en salir

Coca-Cola

© 2023 The Coca-Cola Company

TASTE

SENSACIÓN

¡El sabor único y refrescante de las gaseosas de las máquinas expendedoras Coca-Cola®!

¿ESTÁN LIMPIAS LAS VÁLVULAS SURTIDORAS?

Las boquillas y los difusores de las válvulas surtidoras y el cuerpo inferior de las válvulas se deben limpiar DIARIAMENTE para evitar condiciones insalubres que pueden causar bebidas de mal sabor.
Vea la página 14 para los procedimientos de limpieza y desinfección de la máquina expendedora.

Las válvulas surtidoras se deben limpiar DIARIAMENTE

¿ESTÁ USANDO EL TIPO Y LA CANTIDAD CORRECTOS DE HIELO?

Con el tipo correcto y la cantidad correcta de hielo, el consumidor disfruta una gaseosa de calidad aún más. El hielo debe mantener fría la bebida sin derretirse demasiado rápido y sin diluirla.

NUNCA use hielo embolsado

ASEGÚRESE DE QUE SUS VISITANTES RECIBAN BEBIDAS DE EXCELENTE SABOR

- **Use el tipo correcto de hielo.** Use únicamente el tipo de hielo recomendado para su sistema expendedor de gaseosas. Nunca use hielo embolsado, ya que causa espumaje y puede dañar su expendedor de hielo.
- **Use la cantidad correcta de hielo.** Siempre sirva la cantidad recomendada para el tamaño de bebida que se está expendiendo. Si usa hielo en cubos, el hielo debe llenar 1/3 del vaso.
- **Siempre sirva el hielo con un cucharón para hielo.** Es lo higiénico.
- **Mantenga cerrado el depósito de hielo.** Asegúrese de que la tapa esté cerrada cuando no está en uso para evitar que el hielo se derrita. Esto también protegerá contra la caída accidental de algún objeto en el depósito de hielo.
- **El depósito de hielo es SOLO para hielo.** Jamás almacene productos alimenticios, cucharones para hielo, botellas, cajas de jugo, etc. en el depósito de hielo. Podrían contaminar el hielo.

© 2023 The Coca-Cola Company

ADVERTENCIA DE HERVIR EL AGUA

PROCEDIMIENTOS DE PUESTA EN MARCHA

El propósito de este procedimiento es ayudar a los clientes con la purga y desinfección del equipo después de una **Advertencia de Hervir el Agua**. Este procedimiento solo se debe realizar **DESPUÉS** de que se ha levantado la Advertencia de Hervir el Agua.

EQUIPOS QUE SE DEBEN CONSIDERAR

Surtidores de postmezcla y premezcla de la máquina expendedora, máquinas de jugo, máquinas de hacer hielo, expendedoras de bebidas carbonatadas congeladas y cualquier otro artefacto que usa agua, tales como los equipos de percolación, y los soportes y cartuchos de filtros.

Destruya todo el hielo hecho antes de o durante la advertencia de hervir el agua

- De los depósitos de máquinas de hacer hielo
- De los depósitos de máquinas expendedoras
- De cualquier otro depósito de hielo

Obtención de una fuente de agua segura aprobada por las autoridades de la ciudad

1. **Purgue la tubería de agua entrante**
   - Abra el lado de agua fría de un lavamanos durante un mínimo de 30 minutos.
2. **Purgue todas las tuberías de agua del edificio**
   - Abra todas las demás llaves de agua fría durante un mínimo de 5 minutos.

PUESTA EN MARCHA DE LOS EQUIPOS

NOTA: Todo filtro de agua suministrada a los equipos de hielo o bebidas se debe cambiar antes de que una máquina expendedora se vuelva a poner en marcha.

Si hay un Programa de Filtración Administrada de Coca-Cola instaurado, llame al **1-800-241-COKE (2653)** para confirmar que se despachará a un técnico para cambiar los cartuchos de los filtros.

Si hay un Programa de Filtración Administrada de Ecolab instaurado, llame a Servicio al Cliente al **1-800-352-5326** para iniciar el servicio de emergencia del departamento de Servicio de Ecolab.

© 2023 The Coca-Cola Company

ADVERTENCIA DE HERVIR EL AGUA

RECURSOS ADICIONALES

ADVERTENCIA DE HERVIR EL AGUA

FILTROS MANTENIDOS POR EL CLIENTE

Siga estos pasos para cambiar los filtros de agua antes de volver a poner en marcha el equipo expendedor:

1. Los filtros de agua se deben cambiar antes de poner en marcha cualquier otro equipo.
2. Deje que el agua drene por la válvula de purga (activación) por 5 minutos.
3. Retire y deseche los cartuchos de los filtros de agua.
4. Siga los procedimientos sanitarios recomendados por el fabricante de su filtro de agua para desinfectar y limpiar las tuberías de agua desde el filtro hasta las válvulas de las bebidas.
5. Cambie los cartuchos de los filtros de agua.
6. Un sistema que no tenga un cartucho de filtro de agua nuevo no debe volver a ponerse en servicio.

SISTEMAS DE OSMOSIS INVERSA

1. Desinfecte el sistema según la recomendación del fabricante; incluya los tanques de almacenamiento.
2. Contacte a su proveedor de tratamiento de agua para este servicio.

MÁQUINAS DE HACER HIELO

1. Haga funcionar dos ciclos completos de hacer hielo y deseche todo el hielo producido.
2. Desinfecte el depósito de la máquina de hielo.

SURTIDORES DE LA MÁQUINA EXPENDEDORA

1. Desinfecte el depósito de hielo si hay uno.
2. Haga funcionar cada válvula de las bebidas en cada surtidor por un mínimo de 2 minutos dos veces.
3. Para Coca-Cola Freestyle®, vierta continuamente una bebida carbonatada y una no carbonatada durante 2 minutos.
4. Pruebe todas las bebidas. Si la bebida de alguna de las válvulas tiene un sabor raro, purgue la válvula durante un minuto más, luego pruebe de nuevo para ver si el sabor es satisfactorio. Si el sabor sigue siendo insatisfactorio, llame para pedir servicio.

EXPENDEDORAS DE BEBIDAS CONGELADAS

1. Deseche todos los productos en la máquina expendedora.
2. Llame para pedir servicio.

MÁQUINAS DE JUGO

1. Haga correr agua por la unidad durante un mínimo de 5 minutos con el primer sabor.
2. Haga correr agua a través de los sabores adicionales en la misma unidad por un mínimo de 1 minuto.

CAFETERAS / PERCOLADORES DE TÉ

1. Haga percolar un mínimo de 4 jarras de agua caliente por unidad.

Si se tiene dudas sobre la eficacia de algún procedimiento en cualquier momento durante el proceso de purga, se deben repetir los procedimientos en su totalidad.

Si bien estos son los procedimientos recomendados, seguirlos no garantiza que sea seguro usar los equipos. El cliente tiene la obligación de asegurarse de que:

(i) estos procedimientos sean apropiados y eficaces; y

(ii) los equipos sean seguros y estén listos para reanudar su funcionamiento normal después de una Advertencia de Hervir el Agua..

ATRÁS

SIGUIENTE

© 2023 The Coca-Cola Company

ADVERTENCIA DE HERVIR EL AGUA

RECURSOS ADICIONALES

RECURSOS ADICIONALES

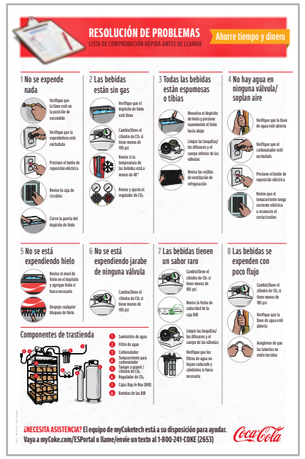
Descargue e imprima los carteles de 11x17 para ayudar a guiar a su personal respecto a los procedimientos correctos de mantenimiento y resolución de problemas.

ELEMENTOS DE UNA BEBIDA DE CALIDAD

LIMPIEZA DIARIA

LIMPIEZA SEMANAL Y MENSUAL

LIMPIEZA DE PISTOLAS SURTIDORAS



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PEDIDOS DE PIEZAS PEQUEÑAS

¿NECESITA ASISTENCIA? El equipo de myCoketech está a su disposición para ayudar. Vaya a myCoke.com/ESPortal o llamen/envíe un texto al 1-800-241-COKE (2653)

© 2023 The Coca-Cola Company