




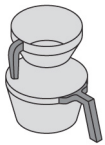


Por qué	Para asegurar la calidad del café y la seguridad del personal		
Tiempo requerido	5 minutos para preparar	15 minutos para completar	
Tiempo del día	Al cerrar	Para restaurantes abiertos las 24-horas: durante períodos de poco volumen	
Íconos de Peligro	 Químicos  Electricidad	 Líquido/Vapor Caliente	 Superficies Calientes
	 Manipulación Manual		

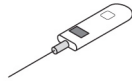
Tools and supplies



Cesto de percolación, redondo, de acero inoxidable



Jarras para café, acero inoxidable



Pirómetro con sonda de aguja



Cronómetro



Taza volumétrica

Procedimiento

1 Prepare la cafetera para la calibración de la temperatura de preparación.

Coloque una jarra vacía para café en el calentador inferior. Retire el cesto de percolación de las guías. Con cuidado coloque el cesto de percolación directamente en la jarra. El rociador debe estar accesible.



Superficies Calientes
La cafetera está caliente.



Consejo

Antes de limpiar el rociador, llene las jarras con suficiente café para continuar sirviendo a los clientes.

2 Pulse el interruptor de preparación.

El agua fluirá desde el rociador en el cesto de percolación y la jarra.



Superficies Calientes
El agua está caliente.



3 Lea la temperatura del agua.

Deje que el agua caliente se dispense por 10 a 15 segundos. Inserte la punta de la sonda del pirómetro en uno de los chorros de agua del rociador. Posicione la sonda alrededor de 1/2 pulgada (12,7 mm) de la abertura en el rociador. Asegúrese de que la sonda esté apuntando hacia abajo.

Lea la temperatura del agua. Si la temperatura del agua está entre 195° y 205° F (91° y 96° C), la cafetera está funcionando correctamente, y vaya al paso 5.



Superficies Calientes
El agua está caliente.

