

NESCAFÉ[®]

Frappélatte

Cremoso café helado



MANUAL CLIENTE

GANA MÁS CON FRAPPÉLATTE



Un **PRODUCTO DIFERENCIAL**, es un cremoso café helado, el equilibrio perfecto entre lo mejor de **NESCAFÉ** y la cremosidad del helado.



Con el aval de una **MARCA LÍDER: NESCAFÉ**.



Demanda asegurada:

9 de cada 10 consumidores que lo prueban quieren repetir.

- Valoran su textura cremosa y su delicioso sabor a café.
- Un producto nuevo, **NO COMPARABLE A NINGUNO EXISTENTE** en el mercado.
- Claramente preferido por los consumidores en test ciego frente a la competencia*.



Nuestros clientes, los mejores **embajadores**.

- “Atrae clientes a mi establecimiento”.
- “Muy sencillo y rápido de preparar”.
- “Un éxito incluirlo en mi menú como extra”.
- “Las recetas dan una venta adicional”.



Una nueva máquina en el mercado con un diseño atractivo que te facilita el trabajo.



MÁXIMA RELACIÓN RENTABILIDAD / ESPACIO.

Nunca un producto aportó tanto ocupando el mínimo espacio en su establecimiento.



Te apoyamos con:

Los materiales de visibilidad más atractivos y renovados.



* Fuente: Instituto DYM. Test ciego de producto, 2013.

6 CLAVES DEL ÉXITO

1

Visibilidad



Recetas

2



Novedades

6

NESCAFÉ
Frappélatte
ICE



3

Take
away

RECETAS
TAMBIÉN
PARA
LLEVAR



5

Recomiéndalo

4

Carta
Menú
Postres



Las 6 Claves del éxito

- 1 Utiliza los materiales de visibilidad, cartas, caballetes, vajilla, servilleteros, placa, etc.
- 2 Las recetas y combinados multiplicarán tus ventas.
- 3 Ofrece NESCAFÉ Frappélatte para llevar, el mejor formato para zonas de alto tránsito.
- 4 Incluye NESCAFÉ Frappélatte en tu menú o carta.
- 5 Recomienda a tus clientes NESCAFÉ Frappélatte tienes el éxito asegurado.
- 6 Sorprende a tus clientes con nueva receta.

RECETAS Y USOS

Incrementa la rentabilidad ofreciendo las recetas Nescafé Frappélatte



CLÁSICO

En estado puro lo mejor de **NESCAFÉ** y la cremosidad del helado.

Consejo: decóralo con dos granos de café de chocolate.



STRACCIATTO

Deliciosa versión de **NESCAFÉ** Frappélatte con bola de helado de stracciatella.



KIT KAT

En estado puro la cremosidad de **NESCAFÉ** Frappélatte acompañado de una crujiente barra KIT KAT®



FONDANT

Exquisito contraste de **NESCAFÉ** Frappélatte con fondo de chocolate.



MOKALATTE

Sorprendente combinación de **NESCAFÉ** Frappélatte con nata montada y canela en polvo.

La receta más vendida en 2012: Sorprende a tus clientes con remontados espectaculares. Solo necesitas nata montada y canela o cacao en polvo.



NESCAFÉ[®] Frappélatte ICE

Refrescante combinación de **NESCAFÉ** Frappélatte con finos cubitos de hielo, nata y sirope.

Para más recetas y sugerencias consultar en el recetario.



- ③ COMPLÉTALO CON NATA MONTADA Y SIROPE DE CHOCOLATE
- ② AÑÁDELE 170 ML. DE NESCAFÉ FRAPPÉLATTE
- ① PON EN UN VASO 50 GR. DE HIELO PILÉ

MÁXIMA RENTABILIDAD

VISIBILIDAD

La visibilidad es pieza clave para obtener la mayor rotación. Ponemos a tu disposición los mejores materiales de visibilidad. Tu asesor comercial te aconsejará como maximizar las ventas.



Exclusivo y Elegante Caballete.
Colócalo en la calle.



Máquina.
Colócala siempre a la vista del consumidor.



Servilletero Porta Cartas.



La Carta.
Es el material de comunicación más importante.
Colócalo en las mesas.



Placa Pared
Colócalo en el exterior.

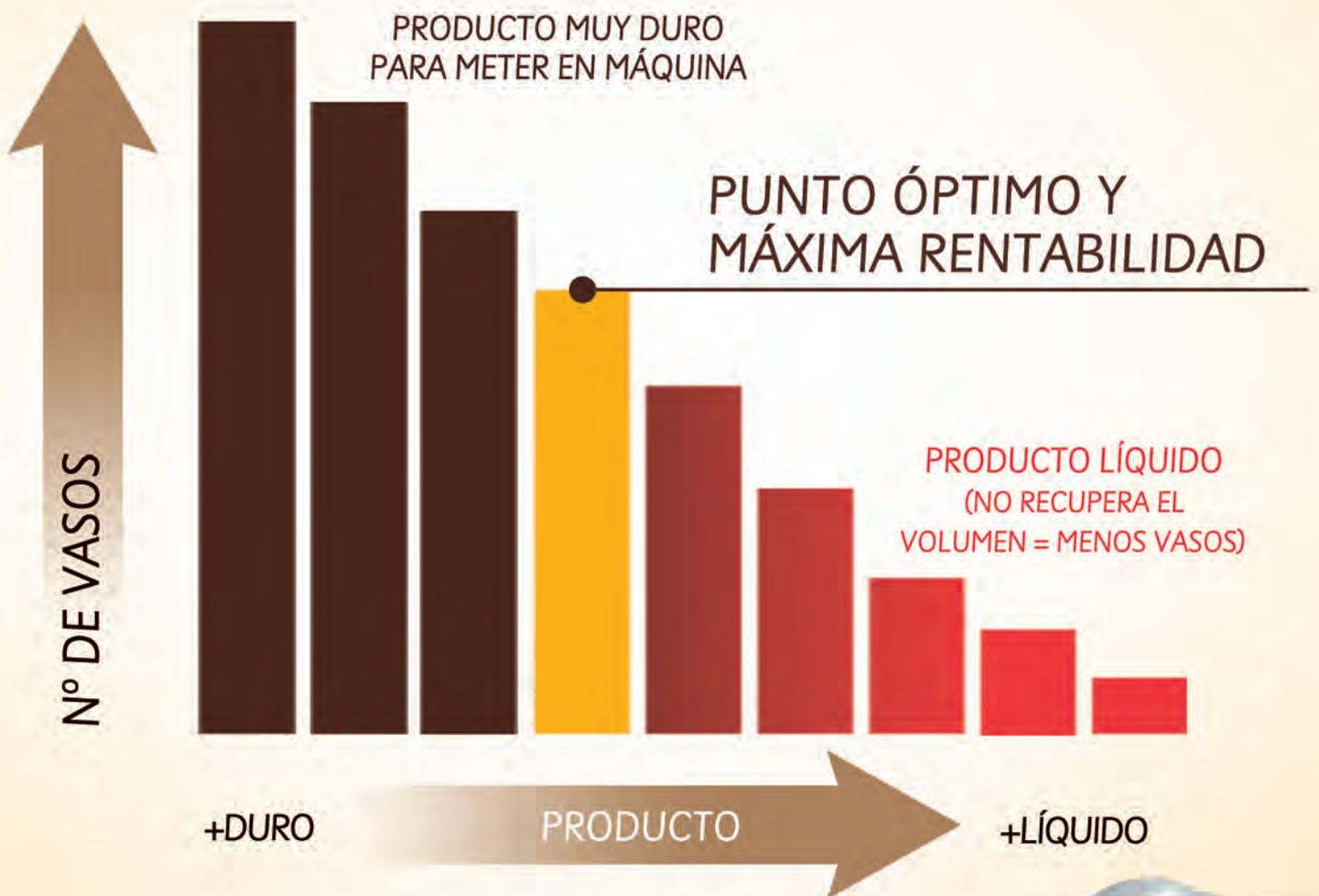


Sobre Barra.

2 SENCILLAS CLAVES PARA MAXIMIZAR LA RENTABILIDAD

1.DESCONGELA EL PRODUCTO CORRECTAMENTE

Déjalo descongelar sólo lo necesario para meterlo en la máquina.



2.PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA

- Pasa el chip
- Deja 5 min. que la máquina se enfríe.
- Ahora mete el producto.

Así no perderá temperatura ni volumen.



NESCAFÉ®

Frappélatte

Cre moso café helado



MANUAL PRÁCTICO MANTENIMIENTO
MÁQUINA Y MANIPULACIÓN PRODUCTO

TRATAMIENTO DEL PRODUCTO

PUNTOS CLAVE

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

-  Nescafé Frappélatte **tiene 5 días (120 Horas) de vida útil**, una vez atemperado y puesto en máquina. Pasado este tiempo, la máquina dejará de enfriar hasta que realice un nuevo proceso de limpieza.
-  La máquina le avisará a los 4 días (96 horas) con una señal acústica, para que pueda prever la limpieza. Sin interferir en su labor diaria.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

-  Aconsejamos elegir un momento del día con baja afluencia de público. De esta manera, la máquina le avisará siempre en este momento del día para hacer la limpieza.
-  No tendrá necesidad de recordar cuando realizó la última limpieza. En el display de la máquina podrá ver las horas que faltan hasta la siguiente limpieza. (120 horas / 5 días).
-  **La máquina debe permanecer conectada en todo momento.**
En caso de fallo o corte en la alimentación (corte eléctrico) la máquina le avisará si la temperatura del producto es superior a 0° C en este caso deberá vaciar y desechar el producto, realizando a continuación un nuevo proceso de limpieza.
-  Limpie y desinfecte la máquina antes de su uso.
-  La máquina controla la apertura de la tapa de llenado para evitar contaminación del producto.
-  La máquina tiene sistema **anti-escarcha** que reduce la congelación del exterior de la cubeta. Aun así limpie frecuentemente la cubeta para eliminar la condensación

LIMPIEZA DIARIA.

Secar con papel absorbente de cocina:

- La condensación externa del tanque.
 - El grifo de salida.
 - Las rejillas de ventilación laterales.
- VACIAR Y LAVAR LA BANDEJA DE GOTEO.

IMPORTANTE:

El producto caduca a los 5 días.
Vaciar y limpiar la máquina.
Se recomienda limpiar la máquina cada vez que se termine el producto.

-  La temperatura del producto debe estar entre -4° y -7° (ver indicador de temperatura en el display)
-  No añadir y/o mezclar otros productos como granizados o líquidos.
LA MÁQUINA NO ESTÁ PREPARADA PARA ELLO.
-  No coloque la máquina al sol o cerca de fuentes de calor.
Deje 15 cm a cada lado de la máquina para facilitar la ventilación
-  En caso de duda consulte el manual que viene con la máquina.

MÁQUINA MODELO RFID

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

(para más información consulte el manual de la máquina)

Conecte la máquina a toma de corriente eléctrica 220 v, coloque en posición horizontal, si es necesario nivele las patas.

1. Saque una bolsa de Nescafé Frappélatte del congelador y atempere durante 4 horas en la nevera (+5°C) o a temperatura ambiente (+20°C) aproximadamente durante 2 horas. El producto no puede permanecer más de 10 horas en la nevera o 4 horas a temperatura ambiente. Debe quedar blando pero no líquido para garantizar una óptima textura.

2. Masajea la bolsa para homogeneizar el producto.

3. Encienda la máquina
(Interruptor a la izquierda debajo de la máquina).



4. Coloque la tapa y apriete OK para que se cierre la tapa.



6. Acerque la etiqueta de la nueva bolsa al lector de RFID y presione 2 veces al OK hasta que la máquina comience a funcionar y se desbloquee la tapa.

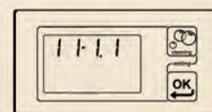
Lector RFID situado en la parte frontal de la máquina.



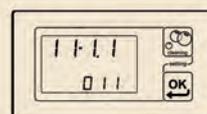
Aparecen los siguientes indicaciones en el monitor:



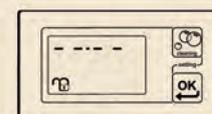
Inicio software



Hora

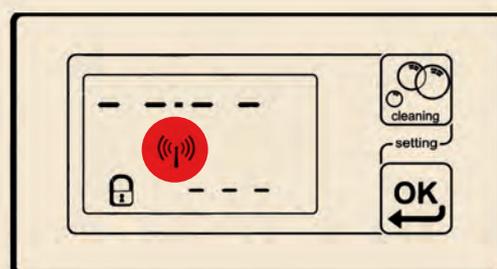


Fecha



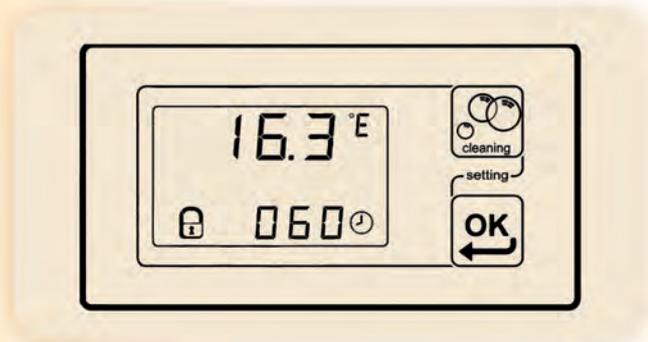
Reposo

5. En este momento aparece el símbolo de sensor activo.

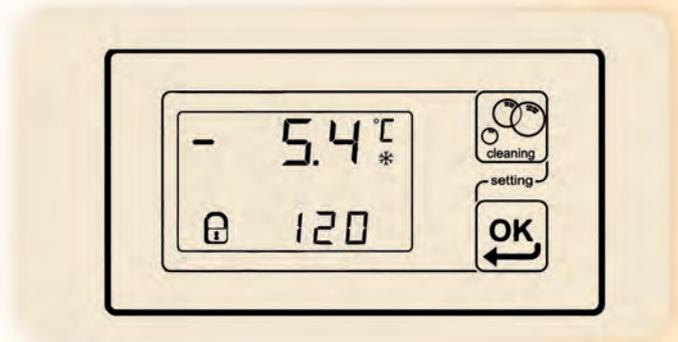


7. Para añadir una nueva bolsa deberá aproximar otra bolsa al lector y repetir los pasos (6 y 8).

8. La máquina está en el modo refrigeración. Tiene 60 minutos para cargar la bolsa en la cubeta. Cargue la bolsa, coloque la tapa y pulse OK. Si sobrepasa el tiempo establecido la máquina le avisará (señal acústica) para que coloque la tapa y presione OK.



9. En este momento la tapa se bloquea y aparece el candado del monitor cerrado. El producto irá cogiendo temperatura hasta llegar a su temperatura óptima -4° / -7°C. También le indica el tiempo restante hasta la próxima limpieza (120 horas = 5 días).



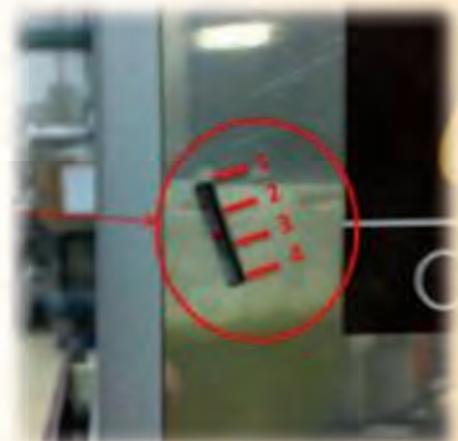
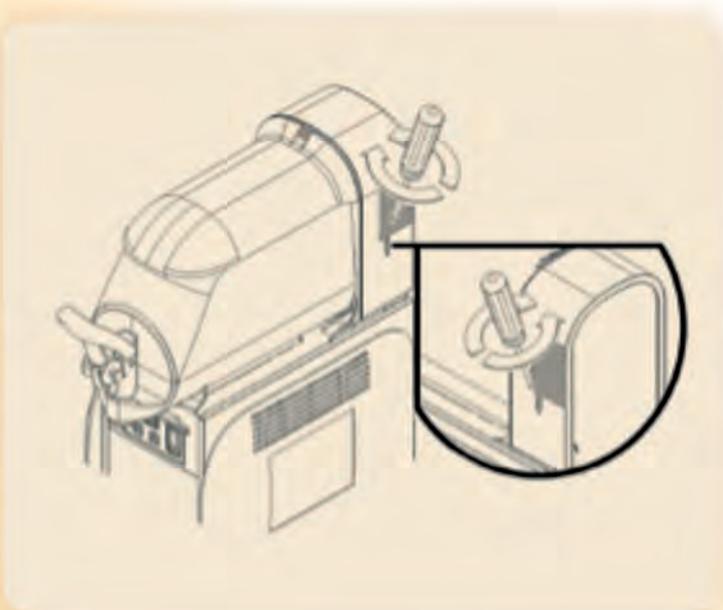
OJO! Si la tapa no está cerrada o el proceso de llenado tarda demasiado tiempo (más de 60 minutos), la máquina vuelve al modo inicial. Para que vuelva a funcionar hace falta usar una nueva bolsa de producto.

La máquina está ahora operativa. El producto puede permanecer dentro de la máquina durante 5 días siempre que la máquina esté funcionando continuamente.

Para añadir más bolsas deberá aproximar otra bolsa al lector y repetir los pasos (6 y 9).

Cambiar la consistencia:

Se puede ajustar con un destornillador: desde la fábrica está ajustado a 2,5. Girando el tornillo a la derecha obtendrá mayor densidad en el producto, realizando el giro a izquierda reducirá la densidad.



Vista lateral máquina /
Selector de densidad
1- La menor densidad.
4- La mayor densidad.

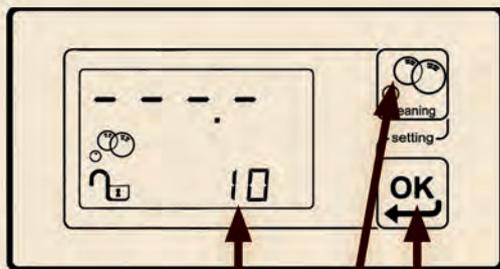
MÁQUINA MODELO RFID

LIMPIEZA

Obligatoriamente debe realizar limpieza de la maquina cada 5 días aunque recomendamos hacerlo en cada cambio de bolsa.

Entrar en modo limpieza

Presione el botón de limpieza y OK (aparecen los símbolos de la siguiente imagen). El temporizador de la máquina estima que tardará 10 minutos en limpiar la máquina. El tiempo empieza a contar una vez retirado el embudo.



Tiempo mínimo para limpiar la máquina
Cuenta atrás. 10 minutos.

Botón OK

Botón limpieza

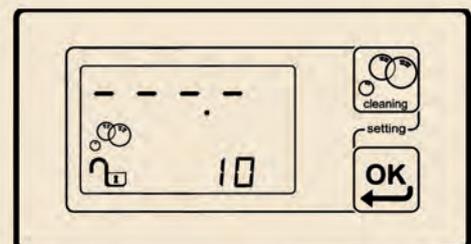
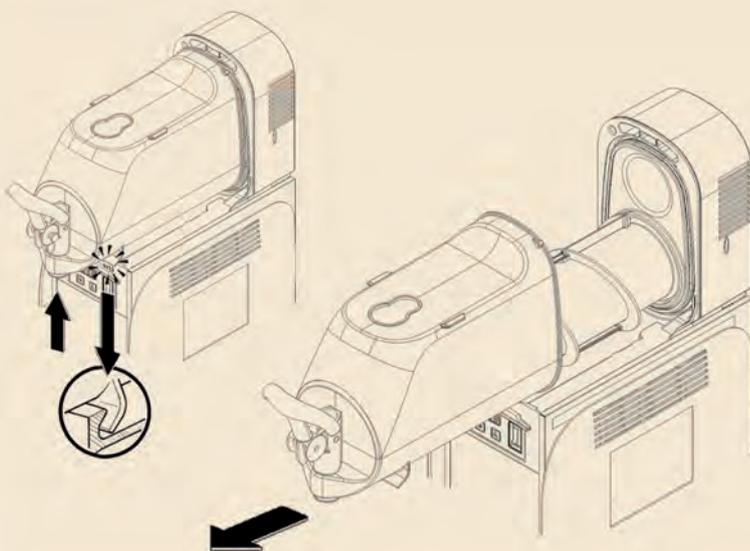


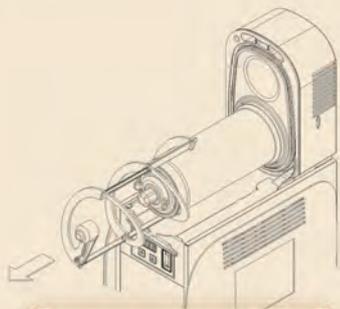
Si aparece (CONF) en el monitor, por favor presione el Botón de limpieza y 2 veces OK.

En este momento la máquina deja de enfriar y sigue funcionando la espiral.

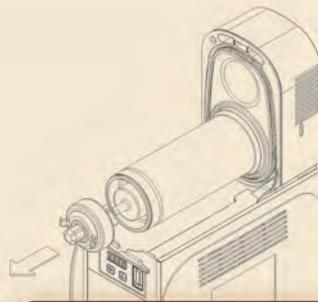
1. Si hay todavía producto en el contenedor, deje salir producto por la válvula y deséchelo.
2. Quite la tapa, añada agua para eliminar los restos del producto, vacíe repetidamente el agua para eliminar los restos de producto. Después apriete OK para parar la espiral.
3. Retire el embudo, empieza la cuenta atrás de 10 minutos para limpiar la máquina.

Tienen que esperar un mínimo de 10 minutos antes de volver a llenar la máquina con producto.

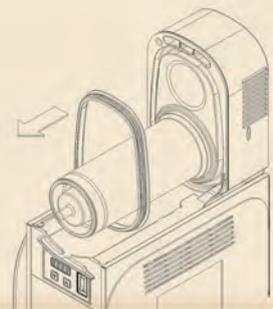




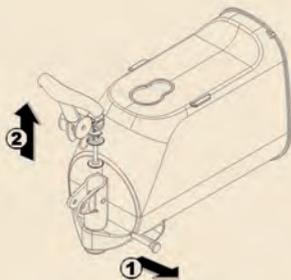
4. Retire la espiral



5. Retire el magneto



6. Retire la goma



7. Retire el grifo



8. Despiece del grifo

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Antes de de empezar la limpieza y desinfección, lávese las manos con jabón antibacteriano.
- Lavar detenidamente todas las piezas con agua caliente (<math><50^{\circ}\text{C}</math>) y un producto de limpieza de uso alimentario. (Usar la dosis recomendada por el fabricante).
- No está permitido el uso de: detergente para lavadoras / lavavajillas y productos abrasivos.
- Usar una esponja suave para lavar todas las partes que están en contacto con el producto.
- Aclarar con abundante agua para eliminar los restos de productos de limpieza.

ASEGURAR QUE EL CILINDRO Y LA PARTE INTERIOR DE LA TAPA MAGNÉTICA DEL CILINDRO ESTÉN BIEN LIMPIOS, ASÍ COMO LA BANDEJA DE GOTEO.

- Desinfecte introduciendo todas las piezas en agua con desinfectante o bien pulverice con un desinfectante de uso alimentario (siga las instrucciones del fabricante en cuanto a dosis y tiempo de contacto)
- Coloque todas las piezas encima de una superficie limpia y séquelas bien con papel absorbente de cocina.

DESINFECTAR INMEDIATAMENTE ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA. SI LA MÁQUINA PERMANECE SIN FUNCIONAR MÁS DE 72 HORAS, SERÁ NECESARIO VOLVER A DESINFECTARLA.

MONTAJE

Antes de empezar el montaje.

- Lávese las manos con un jabón antibacteriano.
- Asegúrese que todas las piezas están completamente secas.

Monte las piezas usando el orden contario al desmontaje.

PREGUNTAS FRECUENTES

 **He limpiado la máquina y llenado la cubeta con producto y marca un “2” en el monitor y no se pone en marcha, ¿qué hago?**

En el poco probable caso de limpiar la máquina en menos de 10 min. No colocar la cubeta antes de que el contador llegue a 0 (en blanco)

 **La máquina marca 24 y no deja de pitar ¿Cómo lo paro?**

Esto es un recordatorio. Simplemente presionamos OK para silenciar.

 **¿Qué caducidad tiene NESCAFÉ Frappélatte una vez dentro de la máquina? ¿y el producto congelado?**

Dentro de la máquina: 5 días; Congelado: lo mismo que un helado (ver fecha caducidad).

 **¿Cada cuanto tiempo se debe aplicar vaselina en la máquina?**

Cada limpieza de máquina.

 **¿Hay que apagar la máquina para limpiarla?**

No es necesario.

 **¿Se pueden limpiar las piezas de la máquina en el lavavajillas?**

No. Las altas temperaturas de los lavavajillas pueden deformar las piezas, además de cambiar el color de la cubeta perjudicando el aspecto del producto.

 **La máquina no lee el chip. Estoy acercando correctamente la bolsa y presionando el botón OK, pero no hay lectura. ¿Qué puedo hacer?**

Cuidadosamente despegamos la etiqueta de la bolsa, y repetimos la operación.

 **¿Hay que limpiar la máquina por cada llenado de producto?**

Es muy recomendable hacerlo en cada llenado. En el caso de tener limitaciones de tiempo, tenemos 5 días desde la última limpieza.

 **¿Puedo colocar producto sin que la espiral este en funcionamiento?**

NUNCA COLOCAR PRODUCTO SIN QUE ROTE LA ESPIRAL. SIEMPRE COLOCAR EL PRODUCTO CON LA ESPIRAL EN MOVIMIENTO.

 **Son las 22:00 del Viernes y el monitor marca “24” horas restantes para la siguiente limpieza y tengo producto ¿Se apagará la máquina a las 22:00 del Sábado en plena faena?**

No, la máquina se parará a las 00:00 del Sábado. Es decir a las 120 horas + tiempo restante hasta las 12 de la noche.



NESCAFÉ[®]
Frappélatte

Cre moso café helado

MANUAL
2015