

# クリーニングの重要性

お客様においしい商品を提供するために…

フードサービスにおける  
品質管理の重要性は高まっています。

- ① 定期的な品質チェック。
- ② 正しいクリーニング方法の実施。
- ③ 徹底した品質管理基準の遵守。

## 開店前 の準備 作業



1 手を石鹸でよく洗い、水気を清潔なタオルでよくふき、手をアルコールスプレーする。その後、手をふかないでください。

2 PXTノズルキャップを取り外す。

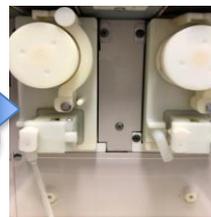
3 販売スイッチを販売にする。



4 ノズルキャップを外し、希釈水ノズルを上記写真位置に合わせて希釈水ノズル・BIBチューブ先端をアルコールスプレーで殺菌する。



5 リンスボタンを押してノズルの洗浄を行う。



左右ノズルから水を排出する。



「販売スイッチ」を押して製品を抽出し、下記を確認する。  
①シロップと希釈水の混ざり具合  
※赤丸(空中)の位置で混じりあうこと。  
②味や香り・外観・冷え具合などに異常がないか。

## 閉店後 洗浄作業



1 手洗い後、アルコールスプレーで殺菌する。



2 BIB部分の洗浄は、まずフックを手前に引き、ガイドを外します。



3 ガイドと3本のローラーに、アルコールスプレーし、付着したシロップなどを完全にふき取ります。



ピンチバルブ扉開放注意

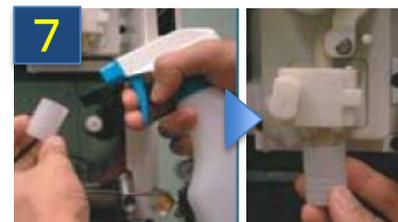
4 ふき取り後、ガイドを戻します。  
注！ピンチバルブ扉はシロップ交換時以外は開けないでください



5 チューブポンプの底面、チューブ、希釈水ノズルにアルコールをスプレーし、付着したシロップ汚れを完全にふき取ります。



6 最後にチューブ、希釈水ノズル、チューブポンプケース底面にアルコールスプレーします。



7 PXTノズルキャップを洗浄し、アルコールスプレーし、PXTチューブ先端に取り付ける。



8 受け皿やスプラッシュプレート、スノコをスポンジやブラシを使って洗浄します



10 水気をふき取ったあと、ディスプレイにもどします。そしてアルコールスプレーして殺菌をします。



11 「販売スイッチ」を「停止」側に倒し、正面ドア部分の清掃を行う。

全てのパーツは洗浄後、アルコールスプレー殺菌してください。



## PXT BIB 飲料交換 作業



PXTチューブガイド扉を開け、液だれを防ぐためにチューブ先端を掴みながら、ガイドレバー、ピンチバルブ扉を開け、空のPXTを手前に引き出す。庫内、ガイド、ローラー、ピンチバルブ扉を水に浸した清潔なタオルでよくふき取り、充分にアルコールスプレーする。



新しいPXTを用意し、チューブを取り出し口をつめを手で切り取り、バックのスパウトの下段を段ボールにはめ込みます。



PXTの保冷库へまっすぐ入れ、チューブをセットし、アルコールスプレーしてガイド扉、ガイドレバー、ピンチバルブ扉を閉じる。  
※ピンチバルブ扉はシロップ交換時以外は絶対に開けないでください。



希釈水ノズルと  
高さをそろえる

ローラーを手で1回転させた後、アルコールスプレーしたハサミで、希釈水ノズル先端と平行にチューブを切る。シロップと冷水の混ざり具合を確認してください。  
※ハサミはなるべく専用化してください。



チューブの先端をアルコールスプレーする。



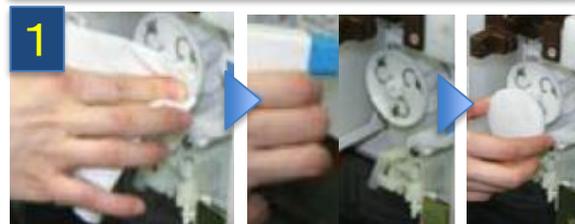
PXTの売り切れランプ(赤)が点灯しているため、該当のPXTリセットスイッチを押し、売り切れランプが消えるのを確認する。



製品を一杯出し、試飲を行い味、香り、外観、冷え具合を確認してください。

## 毎月 洗浄・清掃

### チューブポンプローラーの清掃



左右のPXTチューブポンプのローラー部分のカバーを外し、水に浸した清潔なタオルで汚れを落とした後、周辺を充分にアルコールスプレーする。

### エアフィルターの清掃



機械本体下よりエアフィルターを手前に引き出し、取外します。湯水で洗浄ブラシを使用し、埃を取り除きます。水分を十分に乾燥させてから、元に戻してください。