

# NESCAFÉ®

## *Frappélatte*

Cre moso 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<sup>®</sup> 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.

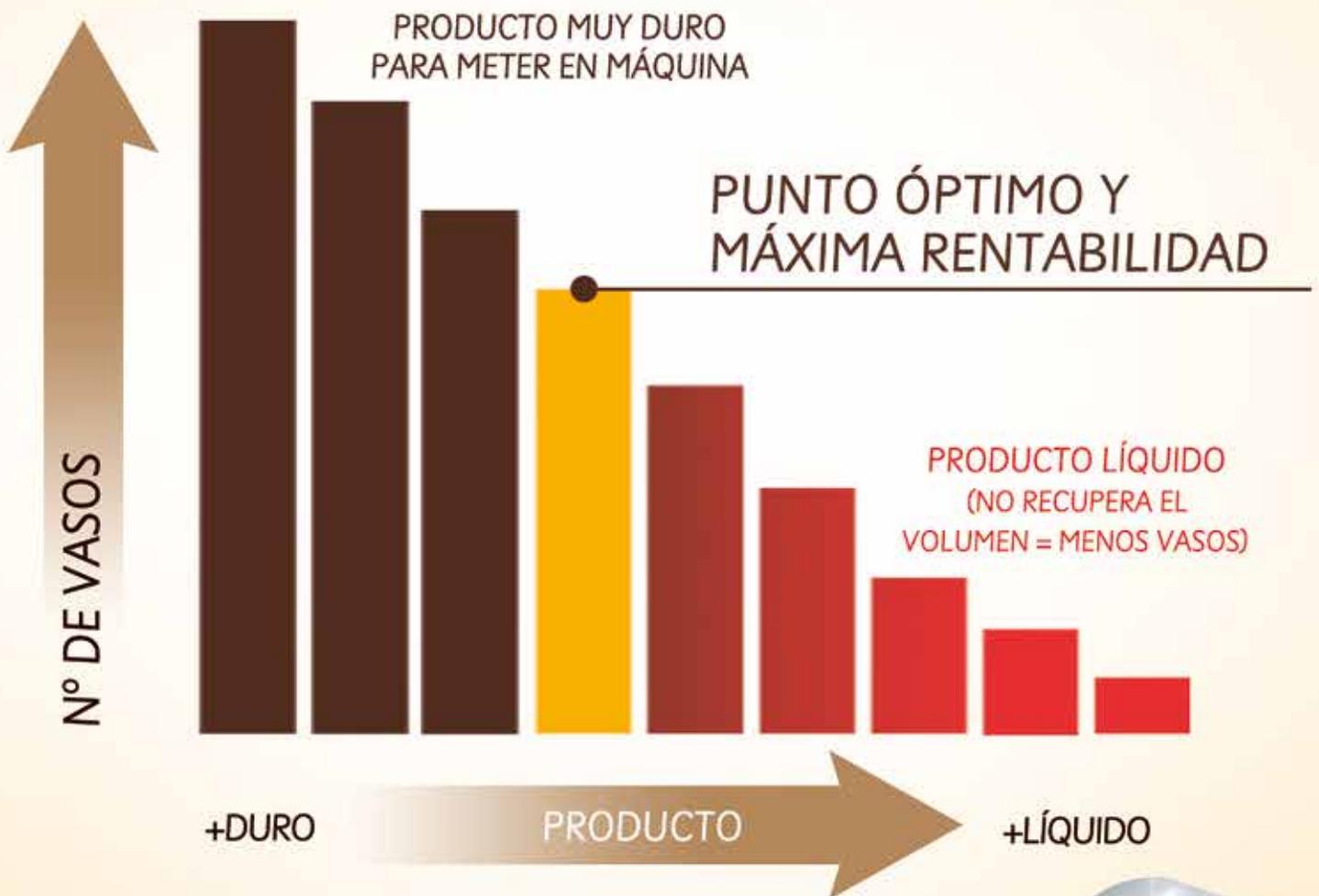


Sobre Barra.

# 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 -9° (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.

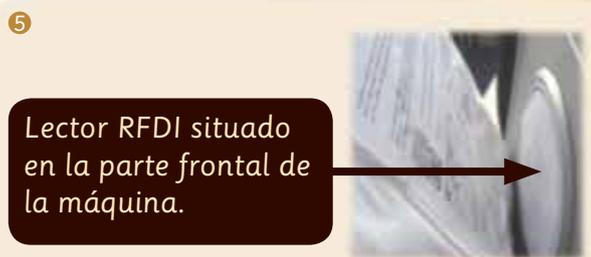
# MÁQUINA MODELO RFID CON PANTALLA DIGITAL

## 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. La pantalla digital te irá guiando paso a paso.
5. Las etiquetas del producto llevan un chip que acercándolos al lector RFID hacen que la máquina funcione.
6. Para añadir una nueva bolsa deberá aproximar otra bolsa al lector y seguir las indicaciones de la pantalla.
7. Antes de llenar la máquina verá que aparece un mensaje como el de abajo: "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.



8. 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  $-4^{\circ}$  /  $-9^{\circ}\text{C}$ . 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 esta 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 paso 6.

## MÁQUINA MODELO RFID CON PANTALLA DIGITAL LIMPIEZA

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

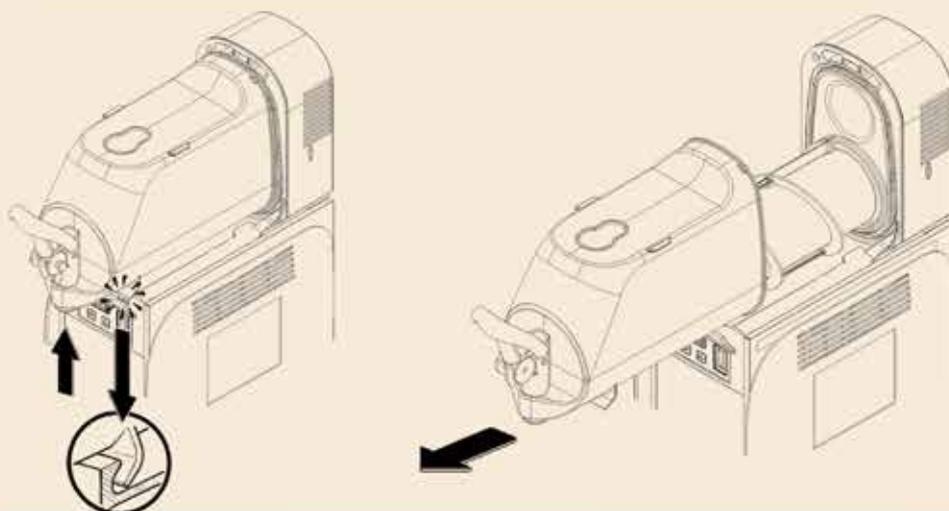
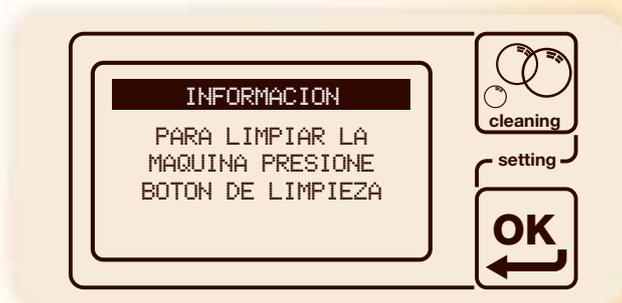
### Entrar en modo limpieza

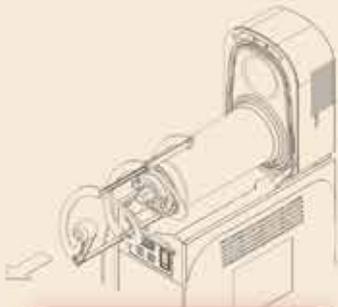
Presione el botón de limpieza y OK.

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

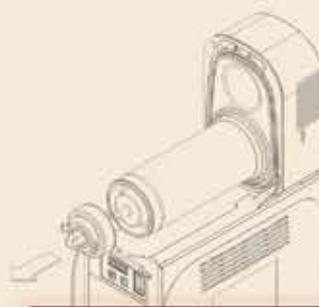
1. Si hay todavía producto en el contenedor, deje salir producto por la válvula y deséchelo.
2. Quite la tapa, añada agua para eliminar los restos del producto, vacíe repetidamente el agua para eliminar los restos de producto. **Después apriete OK para parar la espiral.**
3. Retire el embudo, empieza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



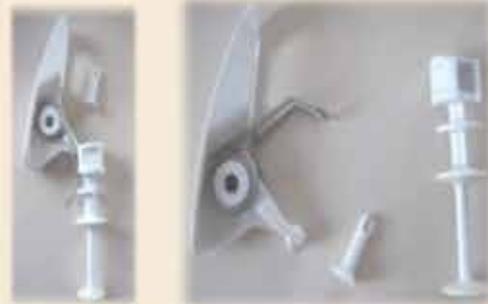
5. Retire el magneto



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 contrario 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**<sup>®</sup>  
*Frappélatte*

Cre moso café helado

**MANUAL**  
**2015**