







## **Treinamento Logro Soft**

### **Tirando o sorvete**

É muito importante saber tirar sorvetes! De fato, a forma de tirar está vinculada a produtividade e, conseqüentemente, aos lucros obtidos.

Não há segredo algum para obter êxito nesta operação. Siga as instruções abaixo e em poucos minutos você estará tirando um sorvete de alta rentabilidade.

<p><b>[ 1 ]</b> Baixe delicadamente a alavanca escolhida, até que a massa do sorvete atinja a borda da casquinha ou cascão.</p>	
<p><b>[ 2 ]</b> Não é necessário girar o cone. Você deve fazer movimentos circulares com o pulso, acompanhando a velocidade de descida de massa. Lembre-se: quanto mais você baixar a alavanca, mais rápido o sorvete irá sair. Evite preencher o fundo do cone com massa. Além de aumentar o custo da fabricação, esta ação acaba com a "crocancia" da casquinha, diminuindo a qualidade do produto final.</p>	
<p><b>[ 3 ]</b> Condicione duas voltas e meia de massa e, para finalizar, suba a alavanca puxando para baixo o sorvete até que a ponta se separe do bico extrator.</p>	
<p><b>[ 4 ]</b> Sirva em seguida o delicioso sorvete expresso!</p>	

**Lembre-se o funcionamento da máquina depende muito de você, por isso siga corretamente todas as instruções acima, você manterá a qualidade do seu produto e do equipamento.**