

# Machine Kréa

## GUIDE DES BONNES PRATIQUES



### 1- Nettoyage hebdomadaire

La machine Kréa a une capacité de 150 boissons, ce qui correspond à une semaine de consommations.

En parallèle, le bac récupérateur de marc de café a une contenance suffisante pour une semaine de consommation (150 galette de marc de café).

Ainsi, vous pouvez effectuer le nettoyage et le remplissage de la machine en même temps, une fois par semaine.

Pour faciliter le nettoyage, les éléments à nettoyer sont identifiables par la couleur bleue.



**Pour plus de précisions, veuillez vous référer au guide d'entretien de la machine fourni avec votre machine et fourni par votre technicien Lavazza professional**

Toutes les semaines, veiller à :

- 1 - Vider les bacs de collecte de marc de café et des eaux usées
- 2 - Laver les bols mixeurs
- 3 - Nettoyer la façade de la machine

Il est conseillé de nettoyer régulièrement tous les éléments en contact avec les ingrédients : bols mixeurs, trémies, filtres et moulin

### 2- Remplissage



1- Remplir la trémie de café grains. Elle est accessible et facile à remplir.

**Ne pas mélanger différents cafés dans la trémie.**

**Réglage des doses à chaque changement de référence de café.**

2 - Remplir les trémies pour le chocolat, le lait et le thé.  
Les trémies ont une protection pour éviter la poussière.

**Ne pas comprimer la poudre, pour éviter qu'elle se compacte.**

**Le niveau de remplissage des trémies dépend de votre consommation hebdomadaire : évitez de remplir les trémies si cela n'est pas nécessaire. Il est préférable de les remplir chaque semaine (pour une meilleure conservation des produits).**

3 – Accessoires : Remettre des gobelets, du sucre en bâchettes et des spatules à côté de la machine.

### 3- Stockage produits

Nous vous conseillons de stocker les produits dans un endroit propre, sans odeur, à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière.

Une fois les sachets de produits ouverts, veillez à bien les refermer pour une conservation optimale. Le café se dégrade plus vite au contact de l'oxygène.

OPERATED BY

**LAVAZZA**  
PROFESSIONAL

# Machine Kréa

## GUIDE DES BONNES PRATIQUES



### 4- Commandes produits

Pour faciliter la commande des produits, vous trouverez ci-dessous une préconisation pour votre 1<sup>ère</sup> commande. Vous pourrez ajuster les quantités lors des commandes suivantes, en fonction de la consommation réelle sur votre site.

A chaque commande, vous devez vous assurer de commander tous les produits nécessaires (boissons et accessoires).

	Code produit	Nbre de sachets /carton	Préconisation pour 2 mois de consommation
	Café Crema et Aroma Ou Café Aroma Top	2964 2962	6 x 1kg <b>3 cartons</b>
	Chocolat Van Houten	BCVH2	10 x 1kg <b>1 carton</b>
	Lait écrémé Régilait	REE	10 x 500g <b>1 carton</b>
	Thé Vert Lipton	PETM	10 x 500g <b>1 carton</b>
	Sucre en bâchettes	SLB150	12 x 150 <b>1 carton</b>
	Spatules	SE34H103V	1 x 2500 <b>1 boîte</b>
	Gobelets 6oz (15cl)	20003376	30 x 100 gob <b>1 carton</b>
	Gobelets 8oz (20cl)	20003376	20 x 50 gob. <b>1 carton</b>

### BON A SAVOIR

Nous estimons les consommations réalisées sur la KREA aux alentours des 150 boissons par semaine. **Selon votre potentiel, n'hésitez pas à prévoir plus de produit !**

**N'oubliez pas de commander des gobelets en papier même si vous avez des mugs (pensez à vos visiteurs, aux oubliés etc...).**

OPERATED BY

**LAVAZZA**  
PROFESSIONAL