

preshh[®]

guia de utilização



Bem-vindo(a) ao guia Preshh!



INTRODUÇÃO

Este documento tem como objetivo instruir e orientar os profissionais sobre os processos de instalação, manutenção e operação do Sistema Preshh.

Siga as orientações aqui detalhadas para o seu aperfeiçoamento, domine todas as técnicas e aprenda as possibilidades que o sistema oferece para produzir bebidas com alto padrão de gaseificação.

Nós da Preshh queremos que você se desenvolva na carreira e cresça ainda mais no mercado da coquetelaria.

#VAMOSJUNTOS!



sobre o  
sistema  



Componentes do Sistema Preshh.



1 GARRAFAS 1L OU 2L

2 TAMPAS PRESSÃO

3 BICO DE SIFÃO

4 CILINDRO DE GÁS

5 DOCK (SAÍDA GÁS)

6 REGULADOR AL

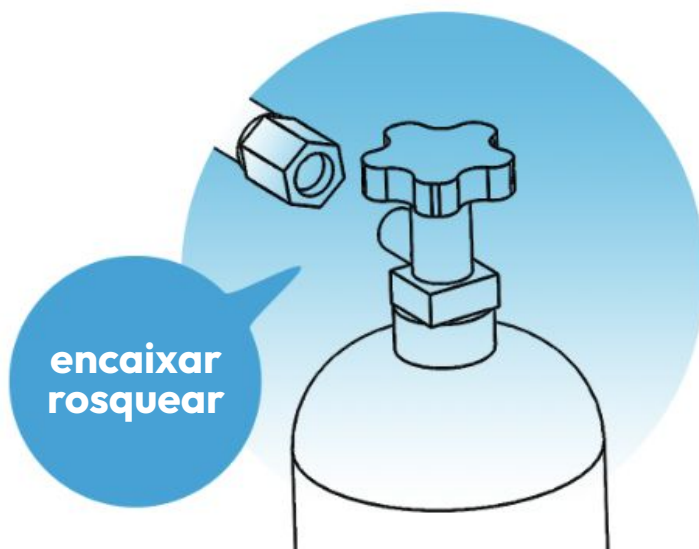
Consulte sobre a disponibilidade do cilindro de gás.

Instalação do Sistema Preshh.

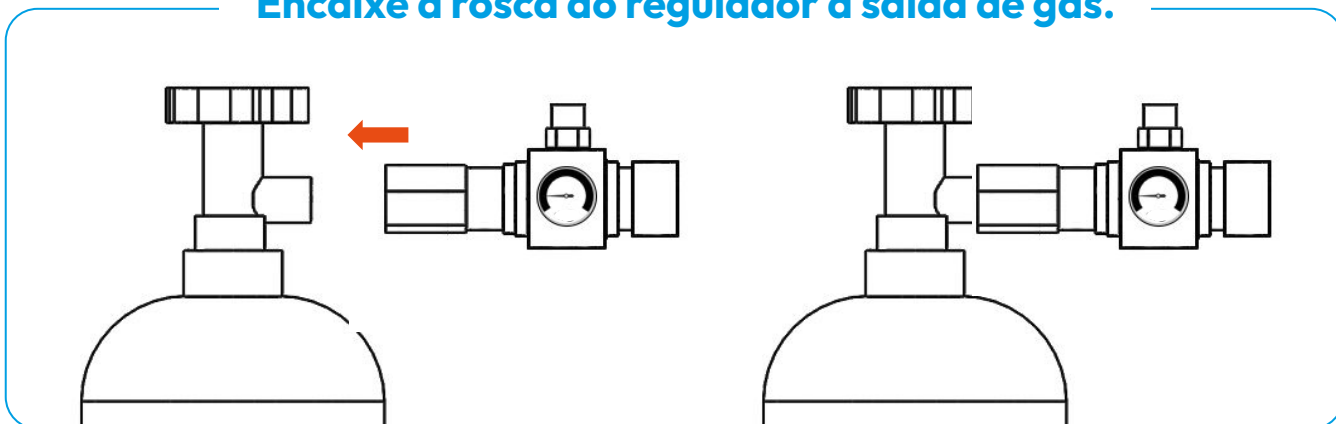


Regulador de pressão.

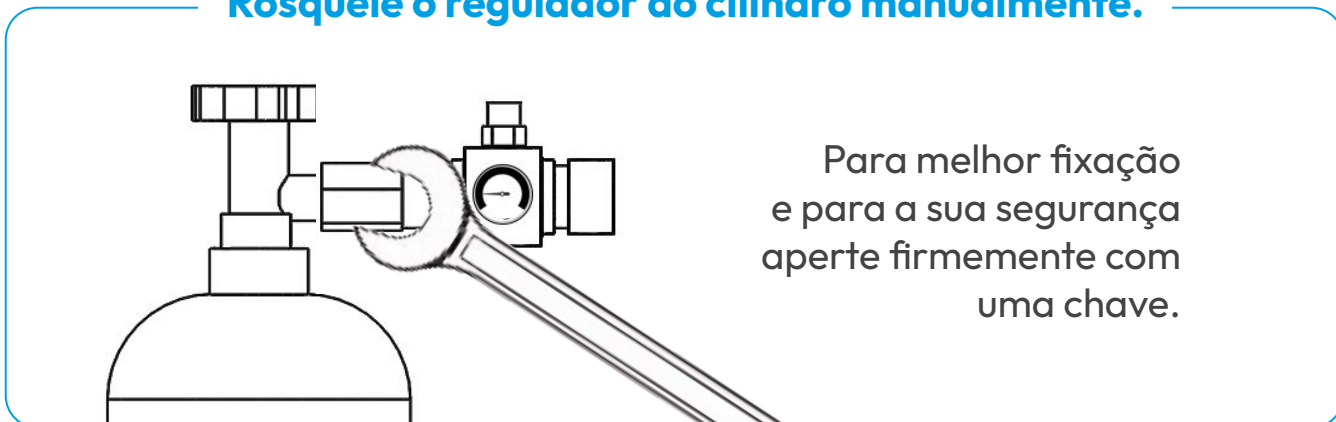
O regulador de pressão acompanha um manômetro, para indicar a pressão da saída de gás e não a sua quantidade.



Encaixe a rosca do regulador a saída de gás.



Rosqueie o regulador ao cilindro manualmente.

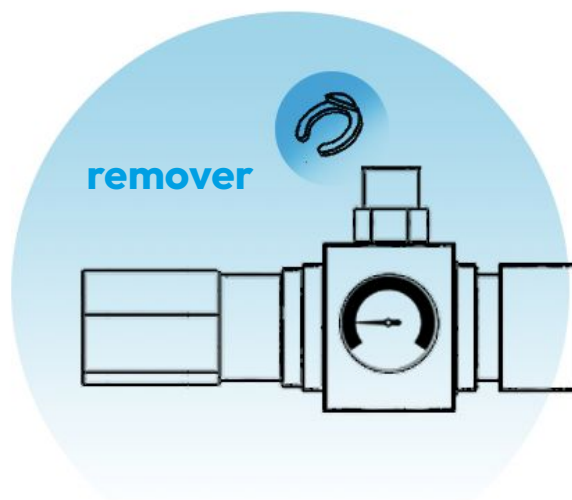


Instalação do Sistema Preshh.

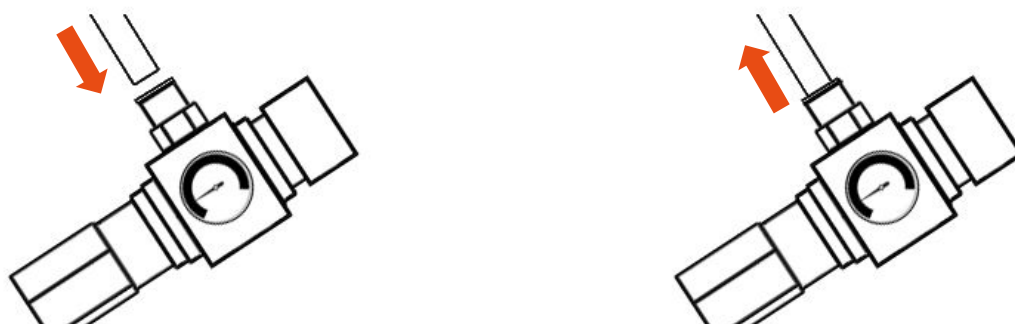


Mangueira e conexões.

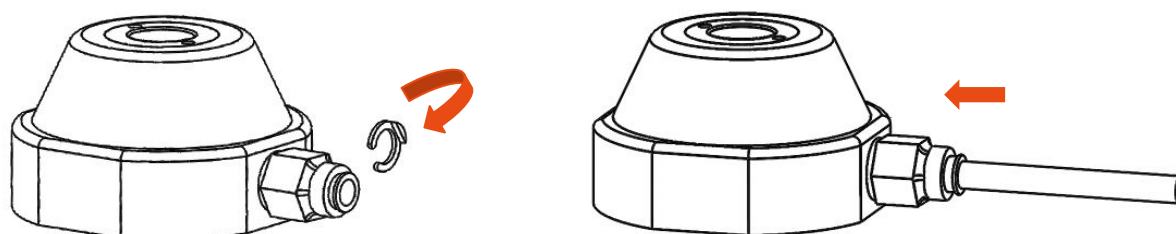
Agora vamos fazer a conexão entre regulador e dock utilizando a mangueira. Comece retirando a anel do engate (se houver, depende do modelo).



Enfie a mangueira no engate rápido entre 15mm e 20mm. Ao final, puxe para ver se está presa.



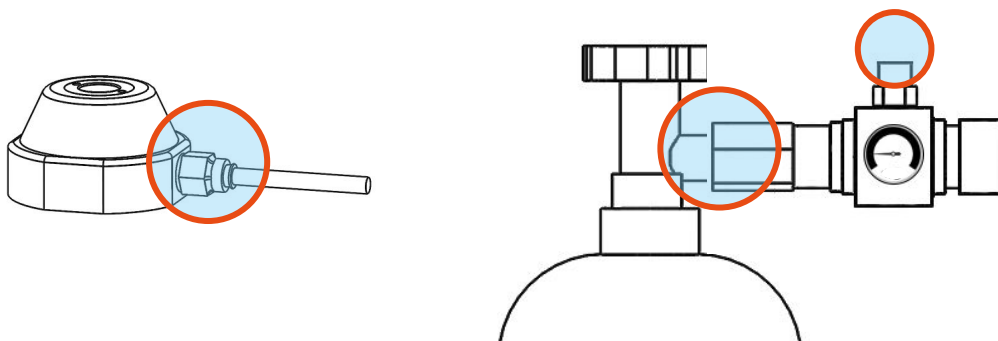
Reposicione (se houver) a proteção do engate rápido e repita o processo acima no dock.



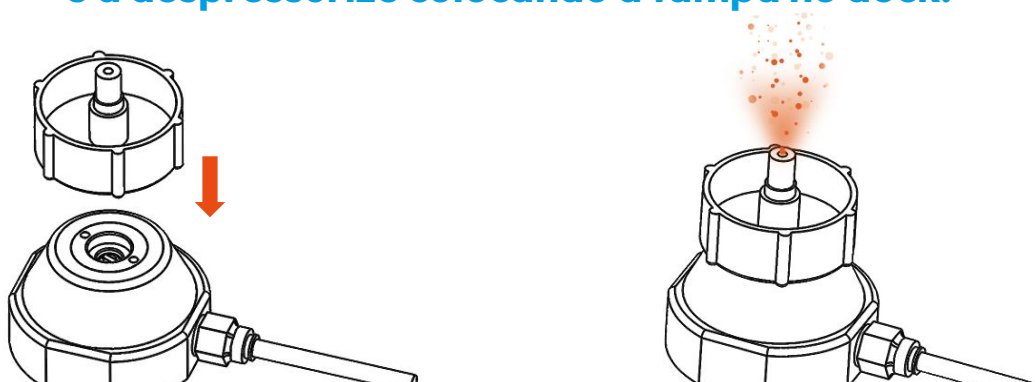
Instalação do Sistema Preshh.



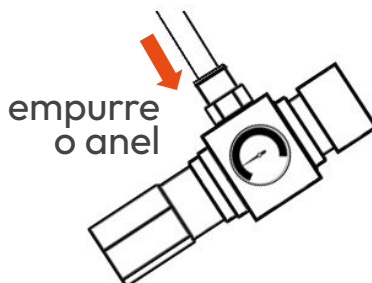
Finalizando, verifique vazamentos colocando espuma de sabão nos pontos de conexão.



Para retirar a mangueira, feche o cilindro e a despressurize colocando a tampa no dock.



Puxe levemente a mangueira e com o dedo não deixe que o anel suba também. Puxe e ela sairá.



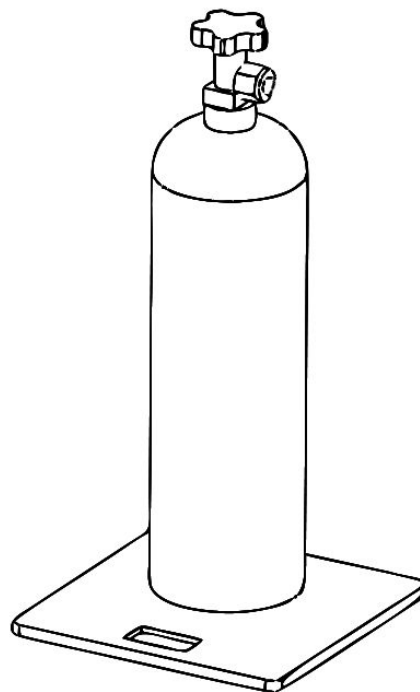
Controle do cilindro de gás



Como controlar o gás do cilindro.

Ao chegar o cilindro, faça a mudança do conector. Pese o cilindro de gás com o regulador e anote o peso. Pergunte ao seu fornecedor o peso de gás dentro do cilindro. Faça a subtração do peso da capacidade do cilindro do peso que mediu na balança.

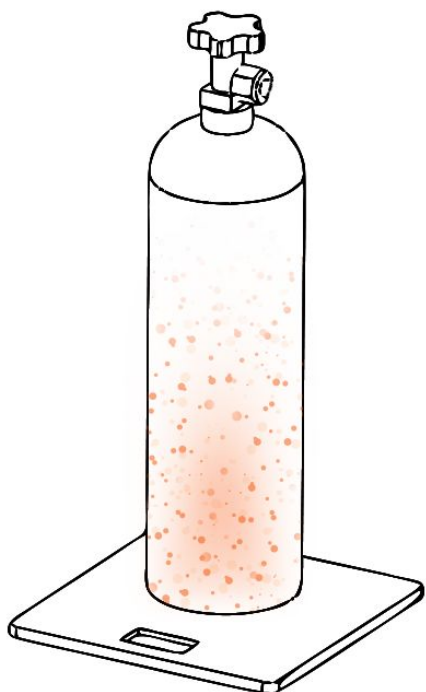
Assim você saberá o peso do cilindro vazio.



Como saber a quantidade de gás.

Todo cilindro possui seu peso vazio geralmente em sua parte superior. Conseguimos identificar por um T (tara) ou as vezes PV (Peso Vazio). Com o peso do vasilhame, somaremos 900g referente registro e ao conector de pressão Preshh. Pese todo conjunto e anote o peso. Pegue esse valor e diminua do peso levantado no passo 1.

A diferença será a quantidade de gás disponível para consumo.



Recomendamos a solicitação de troca quando estiver faltando por volta de 1 kg, obviamente ajustado à quantidade consumida regularmente, se é véspera de fim de semana, feriado, eventos e etc.



Controle do cilindro de gás



SUGESTÃO DE PLANILHA PARA CONTROLE DO GÁS.

Data	Peso vazio	Peso medido	Consumo	CO2 Restante
XX/XX	Ver processo feito acima	Peso aferido na balança	Peso anterior (-) peso do dia	Peso vazio (-) peso do dia

dicas
importantes





Limpeza e higienização.



NUNCA COLOCAR AS PEÇAS NO LAVA LOUÇAS E NEM UTILIZAR ÁGUA QUENTE PARA LIMPEZA.

01. Garrafas

Encha 3/4 da garrafa Preshh como se fosse preparar uma bebida carbonatada. Adicione detergente neutro, pressurize e deixe descansando de um dia para o outro. No dia seguinte, esvazie a garrafa e ela estará pronta para uso.

02. Dock e regulador

Limpe externamente com pano úmido. Aproveite para passar esse mesmo pano na mangueira que liga o dock ao regulador de pressão.

03. Tampas

Deixe de molho de um dia para o outro em água e detergente neutro. Para remover o sabão de dentro da tampa antes da operação, faça o processo de despressurização da mangueira. A alta pressão irá remover o sabão de dentro.

04. Sifão Preshh

Desmontar as partes e usar o mesmo processo da garrafa e tampa, sendo que antes de colocar de molho, injetar gás e expurgar como se fosse servir uma soda para limpar internamente - use uma haste com esponja para limpeza interna.

Carbonatando com o Sistema Preshh.



PASSO #1

Adicione os ingredientes, principalmente gelo. A bebida precisa estar gelada.



PASSO #2

Feche a garrafa com tampa e agite para a bebida refrigerar mais rápido.



PASSO #3

Encaixe o bico no dock e pressione para iniciar a entrada do gás na garrafa.



PASSO #4

Agite a garrafa por 15 segundos pelo menos para incorporação do gás.



PASSO #5

Aguarde alguns instantes antes de abrir. Depois é só servir e apreciar a sua bebida.



4 mandamentos para uma excelente carbonatação.



01. Temperatura

Para uma carbonatação perfeita, a sua bebida precisa estar gelada para melhor absorção do gás. Por isso, use sempre gelo, lembrando de reduzir a quantidade de líquido, pois a gramatura do gelo é proporcional ao ml.



02. Gaseificação

O que define a qualidade da carbonatação, é a quantidade de ciclos feitos para adicionar gás na bebida. Quanto maior a densidade da bebida, maior deve ser a quantidade de ciclos. Se for gaseificar uma água, poucos ciclos. Se for gaseificar um xarope ou destilado, mais ciclos.



4 mandamentos para uma excelente carbonatação.



PASSO A PASSO DO CICLO

- Adicione a bebida e gelo na garrafa, feche e agite para resfriar.
- Encaixe a garrafa no dock e pressione para adicionar o gás.
- Agite por ± 15 segundos para misturar o gás. Fim do 1º ciclo.
- Para iniciar o 2º ciclo, diminua a pressão dentro da garrafa.
- Abra e feche a tampa, para liberar espaço e inserir mais gás.
- Repita esse processo a cada intervalo dos ciclos.

03. Pressurização

Sempre após servir uma bebida, feche a garrafa e adicione mais gás para preencher o espaço vazio, manter a pressão e gaseificação no líquido, e tirar o contato do líquido com o oxigênio. Assim você restabelece o equilíbrio de saturação, aumenta a validade da bebida com a mesma gaseificação, sem possibilidade de oxidação.



04. Armazenamento

Após pressurizada, a bebida deve ser armazenada em baixa temperatura. Assim o gás fica incorporado no líquido e mantém a qualidade da bebida. Siga sempre os 4 mandamentos da Preshh para uma excelente gaseificação.



Outros pontos importantes da carbonatação.



Quantidade de gás x bebida

Quanto mais gás tivermos na garrafa em relação a bebida, melhor será o resultado. Por isso, não devemos ultrapassar 2 terços da capacidade da garrafa com o líquido. Quanto maior o espaço para o gás, mais carbonatada ficará a bebida.



Agitação da garrafa

Quando mexemos, promovemos o contato do líquido com o gás, fazendo com que o gás se dissolva mais rápido. Só agite a garrafa se ela estiver pressurizada, caso contrário, a agitação fará com que o gás se desprenda do líquido.



Descanso para absorção

Quando derrubamos uma lata de refrigerante no chão, se abrimos logo, ela espirra todo líquido. Mas, se deixarmos ela um tempo parada, abriremos sem que o problema ocorra. Com o Preshh não é diferente. O melhor é após a carbonatação, deixar um tempo, para que o gás se estabilize se fixe na bebida.





Benefícios do Preshh.



Mais do que gaseificar bebidas, o Sistema Preshh contribui para eficiência operacional e economia financeira:

Redução de desperdícios

A gaseificação evita o desperdício de bebidas, garantindo que a produção dure muito mais tempo.

Otimização do tempo de preparo

Nosso sistema foi projetado para agilizar o processo de produção de bebidas, economizando tempo valioso da equipe.

Controle de estoque

A capacidade de criar bebidas personalizadas permite um melhor controle do estoque, evitando excessos e reduzindo custos com a compra de latas e garrafas de bebidas industrializadas.

Sustentabilidade ambiental

Com o nosso equipamento, reduzimos a necessidade de embalagens, deixando de propagar lixo no meio ambiente.

Menos armazenamento

A eliminação de grandes estoques de bebidas engarrafadas e/ou enlatadas reduz os custos associados ao armazenamento e à gestão de estoque.



Benefícios do Preshh.



Mais do que gaseificar bebidas, o Sistema Preshh contribui para eficiência operacional e economia financeira:

Praticidade e design compacto

Nossos equipamentos são simples de usar, feitos para que qualquer pessoa possa operá-los facilmente. Além disso, eles são compactos, ocupando um espaço mínimo no estabelecimento.

Aumento nas vendas

A possibilidade de criar e oferecer bebidas exclusivas atrai mais clientes, contribuindo diretamente para o aumento das receitas.

Qualidade e segurança

Os equipamentos são de alta qualidade, o que garante bebidas de excelência e proteção do usuário.

Mais inovação e criatividade

Estimulamos a inovação e potencializamos a criatividade para que os profissionais possam criar suas próprias receitas.

Fidelização de clientes

Com o Sistema Preshh, é possível criar bebidas únicas que vão proporcionar experiências diferenciadas, fidelizando seus clientes com sabores exclusivos.

Sua jornada começa agora!



Dominando o Sistema Preshh você se destaca profissionalmente, criando receitas mais criativas e lucrativas para entregar bebidas saborosas, de alta qualidade e super refrescantes.

Acompanhe os nossos canais e fique atualizado sobre o mundo Preshh:

INSTAGRAM

@preshhoficial @preshh.pt

CURSO ONLINE

<https://cursos.preshh.com.br>

NOSSO SITE

<https://preshh.com>



Fale com nosso mixologista

WhatsApp (21) 98082-7400

preshh



preshh[®]