

PULIZIA MACCHINA ESPRESSO



pulitori certificati per caffetteria



GRUPPO EROGATORE PULIZIA GIORNALIERA

LAVAGGIO



1
3-5 g
PULYCAFF
NEL
FILTRO
CIECO



2
ON/OFF
OGNI
10 SEC.
PER
5 VOLTE



3
RISCIACQUO
DELLA
DOCCETTA



4
ON/OFF
OGNI
10 SEC.
PER
5 VOLTE

RISCIACQUO

PERCHÉ PULIRE?

Durante la tostatura il chicco di caffè subisce notevoli cambiamenti fisici e organolettici, tra i quali i più evidenti sono il colore che diventa marrone, l'aumento di volume e lo sviluppo di un grandissimo numero di aromi.

Durante questa trasformazione i lipidi (oli e grassi) vengono trasportati sulla superficie del chicco: sono una parte importante del caffè e i principali costituenti della crema dell'espresso, ma hanno un "difetto": si ossidano rapidamente ed irrancidiscono.

Già con la prima erogazione di espresso i lipidi, a contatto con le parti interne del gruppo erogatore (doccetta, filtro e portafiltro), iniziano a depositarsi e in breve, per effetto della temperatura elevata, carbonizzano, diventando neri.

Questi residui trasmettono alla bevanda un gusto sgradevole e persistente di amaro, tipico di bruciato, al quale si unisce il rancido, causato dall'ossidazione degli oli contenuti, che avviene in tempi molto brevi (12-18 ore).

PULYCAFF, usato tutti i giorni, assicura la completa eliminazione dei residui di caffè e previene odori sgradevoli.

Non rilascia alcun residuo e non contiene sostanze nocive per il consumatore o dannose per la macchina espresso.



Testato e Certificato da NSF International Protocollo P152 Effetti sulla Salute e Corrosività dei Detergenti Professionali per Macchine Caffè Espresso.

FILTRI E PORTAFILTRI PULIZIA GIORNALIERA

LAVAGGIO



1
1 LITRO
ACQUA
CALDA



2
10 g
PULYCAFF



3
DOPO
15 MIN.



4
RISCIACQUO
CON
ACQUA
CALDA

RISCIACQUO

Conforme al protocollo



Hazard Analysis
Critical Control Points

RESEARCH AND MANUFACTURING



Tel. +39 0372830494 - Fax +39 0372830029

www.pulycaff.com

GUARDA COME SI FA

