

PULIZIA MACINACAFFÈ



pulitori certificati per caffetteria



MACINE E CAMERA MACINATURA PULIZIA SETTIMANALE



1 DOSE
PULYGRIND



RIPOSIZIONARE
LA CAMPANA



ON
3-5 SEC.

PERCHÉ PULIRE?

Il lungo percorso che porta a un espresso perfetto prende il via dal macinadosatore. Tra i dischi dentellati delle macine, il caffè in chicchi viene frantumato e ridotto in una polvere molto fine.

Durante la lavorazione, alcune particelle si depositano tra un coltello e l'altro, all'interno della gola della macina e riducono la distanza tra i dischi o i coni, dunque la grandezza dei grani di polvere di caffè che fuoriescono dal macinadosatore, la cui granulometria influenza la qualità dell'espresso.

Per evitare queste variazioni, il barista è costretto a effettuare continui cambiamenti della regolazione della macinatura.

Cosa compone queste "incrostazioni"? Sono formate da grassi e oli che, grazie anche alla temperatura che si sviluppa mentre la macchina è all'opera, in poche ore irrancidiscono e creano muffe che danneggiano il caffè in modo irreversibile.

PULYGRIND è il prodotto specifico per liberare le macine e la camera di macinatura dai depositi di caffè: si presenta come una polvere formata da piccoli cristalli a base di amidi alimentari privi di glutine, ad altissimo potere assorbente per oli e grassi.

Passando tra le macine, i cristalli le ripuliscono dai depositi di caffè, assicurando un macinato privo di cattivi odori, dunque in grado di ottenere il miglior espresso.

Eventuali residui non contengono sostanze nocive per il consumatore o dannose per il macinadosatore.



Testato e Certificato da ASA™ LAC RT 03043 PA-07.

Conforme al protocollo



Hazard Analysis
Critical Control Points

RESEARCH AND MANUFACTURING



Tel. +39 0372830494 - Fax +39 0372830029

GUARDA COME SI FA



www.pulycaff.com