Anteprima Host - Le novità di Asachimici

immagine-19-e505ddda

Al suo stand Asachimici offre la prova tangibile dell’effetto che una corretta pulizia e la sua assenza hanno sul prodotto in tazza. Per macchine filtro e piccole espresso, c’è il nuovo decalcificante Puly Descaler. Tanti appuntamenti e rapidi corsi sulla pulizia delle macchine.

Quale effetto ha la mancanza di pulizia della macchina espresso e del macinacaffè sulla qualità dell’espresso? In occasione di Host, Asachimici invita i visitatori a “gustare” la differenza al proprio stand presso il Villaggio del Caffè – al padiglione 18 – N67.

Qui una macchina espresso avrà un gruppo pulito ogni giorno (con relativa lancia vapore) insieme al grinder, mentre il secondo non riceverà interventi di pulizia per qualche giorno, come pure la lancia vapore e il macinacaffè. Filtri (dopo 3-3,5 kg di caffè erogato, dal 22 al 25% dei fori è otturato), guarnizioni, ma soprattutto il risultato in tazza si propongono come la migliore verifica degli effettivi benefici che la pulizia quotidiana delle apparecchiature conferisce a chi ama un buon espresso e a chi vuole offrirlo senza il timore di vanificare la qualità di una materia prima eccellente.

Senza contare che macchine pulite periodicamente funzionano bene più a lungo. L’invito è dunque ad assaggiare “il caffè dei peggiori bar”, dove la qualità – e con essa la pulizia – non è considerata e a verificare che mettere in pratica la “quinta M”, quella di Manutenzione, è semplice e per nulla costoso. A dimostrarlo c’è un rapido vademecum realizzato da pulyCAFF che spiega perché, quando e come pulire le attrezzature da caffetteria, quali prodotti utilizzare e in quali quantità, le procedure di utilizzo, focalizzandosi infine sui costi di esercizio.

E se si considera che l’85% circa degli interventi di assistenza tecnica viene fatto risalire alla scarsa pulizia della macchina per l’intasamento di filtri, docce, portafiltri e gruppi erogatori, il risparmio assicurato da una pulizia costante risulta notevole, a fronte di un costo certificato di soli 1,17 euro al giorno, al quale concorrono numerosi prodotti:

- pulyCAFF, la soluzione quotidiana per la pulizia della macchina espresso: rimuove i residui grassi, disincrosta, elimina i vecchi depositi di caffè e neutralizza qualsiasi odore dal gruppo erogatore, da filtri e portafiltri, dall’elettrovalvola di scarico e da tutti i passaggi d’acqua;

- pulyMILK, il detergente per pulire efficacemente la lancia vapore grazie alla sua formula bilanciata che prima aggredisce le proteine del latte quindi ripulisce dai grassi, rimuovendo ogni incrostazione, da utilizzare ogni giorno a fine servizio;

- puly Barsteryl, che ogni giorno pulisce e igienizza la tramoggia, il dosatore, la carrozzeria della macchina espresso e le superfici del bar;

- pulyGRIND, bustine monodose di piccoli cristalli a base di amidi alimentari privi di glutine, ad altissimo potere assorbente per oli e grassi, da utilizzare due volte la settimana per rimuovere i residui dalle macine del macinacaffè.

E una volta degustato l’espresso erogato dal gruppo ben pulito ogni dubbio svanisce: pulire a fondo conviene, eccome!

Le novità

Il decalcificante che agisce a freddo

Un’interessante novità di Asachimici per Host è il decalcificante liquido Puly Descaler, disponibile in una pratica monodose termoformata da 125 ml (ogni confezione ne contiene due). È indicato per la pulizia di macchine filtro e piccole espresso a serbatoio interno, spesso utilizzate per colazioni e coffee break in hotel, nel banqueting e per servizi estemporanei (ad esempio a bordo piscina nella stagione estiva) di numerosi locali, nonché di bollitori elettrici. Diluito il prodotto in base alla durezza dell’acqua, la sua azione prende il via a freddo, dunque (unico tra i decalcificatori), prima del gruppo, ripulisce a fondo la vaschetta. Agisce rapidamente, non è accompagnato da alcun simbolo di pericolo e il suo utilizzo è consigliato una volta al mese.

Il nuovo eco-tappo

pulyCAFF da sempre rispetta la salute dell'operatore e la salvaguardia dell'ambiente; per questo ha realizzato un nuovo tappo flip con versamento direzionale che mantiene la praticità di sempre, ma utilizza il 33% di polipropilene in meno rispetto al precedente. Disponibile sulla gamma dei prodotti in polvere.

Corsi e dimostrazioni

Tutto quello che c’è da sapere sulla pulizia delle macchine

Con i suoi prodotti per la pulizia della macchina espresso e del macinacaffè, Asachimici è sponsor ufficiale di Io Bevo Caffè di Qualità (pad. 18 – M77), l’evento che nell’arco dei cinque giorni di Host raccoglie oltre 70 eventi e più di 50 ospiti, impegnati in assaggi, dibattiti, approfondimenti, gare e workshop con i protagonisti del mondo del caffè. Al suo interno, pulyCAFF offre numerosi momenti di approfondimento e rapidi corsi sulla corretta prassi di pulizia della macchina e del grinder. Questi gli appuntamenti “firmati” Asachimici.

Venerdì 18.10

- h. 10,00 – area cupping – La pulizia dell’attrezzatura per l’espresso by pulyCAFF, pulitori certificati per caffetteria

Sabato 19.10

- h. 10,30 – area cupping – La pulizia dell’attrezzatura per l’espresso by pulyCAFF, pulitori certificati per caffetteria

- h. 11,00 - area coffee living room – Il ruolo dell’acqua nella pulizia dell’attrezzatura per il caffè – Gianfranco Carubelli

Domenica 20.10

- h. 10,30 – area cupping – La pulizia dell’attrezzatura per l’espresso by pulyCAFF, pulitori certificati per caffetteria

Lunedì 21.10

- h. 10,30 – area cupping – La pulizia dell’attrezzatura per l’espresso: degustazione comparata di un espresso preparato con un’attrezzatura pulita e di uno preparato con un’attrezzatura sporca – Gianfranco Carubelli

- h 17,00 – area coffee living room – La corretta macinatura del caffè e come la pulizia incide sulla precisione della macinatura – Alberto Cocci e Gianfranco Carubelli

Martedì 22.10

- h. 11,30 – area training/cupping – La chimica della pulizia dell’attrezzatura per il caffè – Gianfranco Carubelli

Vi aspettiamo alla scuola di pulito

Per chi vuole approfondire la conoscenza dei prodotti e delle tecniche per pulire le apparecchiature alla base della realizzazione di un buon espresso, nell’ambito dei numerosi incontri organizzati da Altoga al Villaggio del Caffè – area training e meeting (pad. 18 – N67), lunedì 21 ottobre alle ore 15,30 c’è “Attrezzature da caffetteria: perché, quando e come pulirle”. Un corso che unisce teoria e pratica, sotto la guida del consulente e trainer pulyCAFF Andrea Antonelli, un vero esperto nel trasmettere la buona prassi della pulizia della macchina espresso e del macinadosatore, indispensabile per permettere al caffè di esprimere al meglio le proprie qualità. L’adesione è libera, ma si consiglia di confermare la propria partecipazione al sito info@asachimici.com. Ai partecipanti verrà consegnato il pratico manuale con il dettaglio degli interventi da effettuare per avere macchine sempre perfette e ben pulite e il dettaglio dei costi.