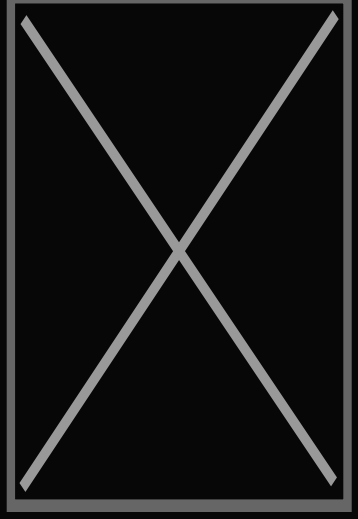
pulyCAFF Cold Brew "Liquid" per spillare il buono del caffè freddo

cold-brew-bicchieri-termici-1-47ec8ee1

A Sigep 2019 da poco concluso, è stato “tolto il velo” al nuovo prodotto che nei giorni che precedevano la manifestazione, pulyCAFF preannunciava quale soluzione “per spillare solo il buono del caffè freddo”. Si tratta di pulyCAFF Cold Brew “Liquid”, ora in commercio. La richiesta di un pulitore idoneo è giunto da alcune aziende che hanno realizzato e distribuito le apparecchiature per il cold brew alla spina, che hanno dato qualche problema legato alla qualità del prodotto erogato e alla presenza di sostanze inquinanti. La ricerca di pulyCAFF ha realizzato un prodotto che pulisce in modo rapido e sicuro, togliendo ogni residuo indesiderato da contenitori e dispenser, assicurando più pulizia e igiene, ma anche più gusto. pulyCAFF ColdBrew “Liquid”, con un solo intervento deterge completamente le apparecchiature e i dispenser per il caffè freddo. La sua assoluta sicurezza è attestata da vari test effettuati, da cui risulta la totale eliminazione delle sostanze inquinanti (norma UNI EN 13727-2014).

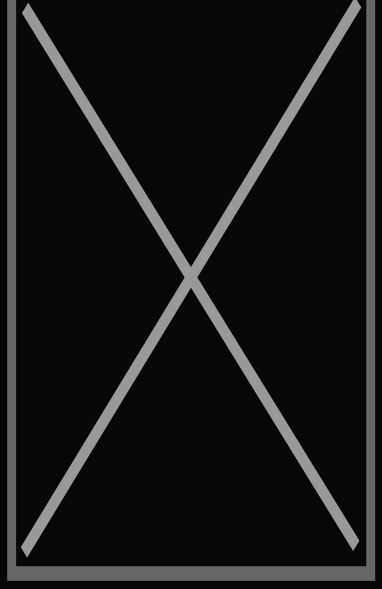
Per avere la certezza di lavorare con attrezzature perfettamente pulite pronte all’uso, la pulizia del gruppo erogatore e del circuito interno è consigliata ogni giorno. Osserviamo come si procede.



Il gruppo erogatore si pulisce per immersione: in un contenitore si versano 500 ml di acqua calda (non bollente) e 25 ml di puly ColdBrew all in one, quindi si inserisce il pezzo per 20 minuti. Qualora anche l’ugello della spina sia sporco, si può aggiungere alla soluzione; dopo il lavaggio, sciacquare con acqua potabile fresca.

Per pulire il circuito interno, si versano 500 ml di acqua calda (non bollente) e 25 ml di puly Cold Brew “all in one” in un contenitore, quindi si stacca il tubo di aspirazione dalla tanica del caffè e si immerge il tubo di pescaggio nel liquido di lavaggio dando il via alla sua spillatura. Una volta svuotato il recipiente del caffè, si versa in esso 1 litro di acqua potabile fresca e si spilla tutto effettuando il risciacquo dell’impianto.

Infine, si aggancia di nuovo la tanica con il caffè e si dà il via alla spillatura facendo fuoriuscire l’acqua di risciacquo rimasta nel circuito interno. Il cold brew erogato dalla macchina pulita risulterà con crema più chiara, tessitura più fine e lucida, da gustare con piacere in tutta sicurezza. Il prodotto di colore giallo è in flacone da 1000 ml con la pratica pompetta dosatrice da 25 ml: il collaudato sistema giusta dose che elimina ogni spreco.



Doppia squadra in pedana

Le giornate di competizioni tra baristi organizzate da Sca Italy che si sono svolte tra il 19 e il 22 gennaio hanno visto succedersi a ritmo serrato i concorrenti alle tre postazioni di gara. Come ogni anno, pulyCAFF è stata sponsor ufficiale dei campionati italiani, assicurando la pulizia delle macchine e dei piani di lavoro grazie a due squadre di specialisti del pulito, che al termine di ogni gara hanno pulito a fondo la macchina espresso, il grinder e le superfici. Nel corso delle premiazioni a tutti i concorrenti è stata consegnato un pulyCAFF Kit Box con tutto il necessario per la manutenzione giornaliera: una vaschetta lavaggio, 4 bustine di pulyCAFF, 4 dosi di pulyMILK, lo spazzolino per togliere i residui e due bustine di pulyGRIND per la pulizia del macinadosatore. I numerosi visitatori che si sono avvicinati all'ampio stand affacciato sul campo di gara hanno ricevuto i consigli e i prodotti per la corretta manutenzione delle apparecchiature e una simpatica borraccia termica in omaggio.

Efficacia green

Uno strumento fondamentale per la realizzazione di una crema di latte dalla tessitura ottimale con cui realizzare decori precisi e articolati è la lancia vapore, che gli specialisti del pulito di pulyCAFF hanno trattato con pulyMILK Green Power. Il colore del detergente è il verde, in perfetto accordo con la linea dei prodotti Green Power di cui fa parte, realizzati con prodotti naturali e rinnovabili. Elimina l'accumulo delle proteine sia all'interno sia all'esterno della lancia vapore ed è ideale per la manutenzione delle lance dei cappuccinatori automatici e delle brocche in acciaio. Il collaudato sistema giusta dose elimina qualsiasi spreco.