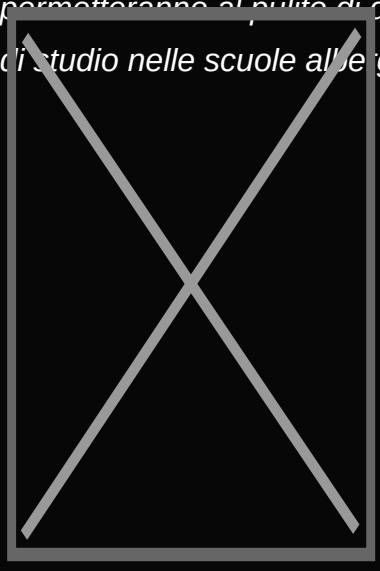
pulyCAFF, per la pulizia di macchine espresso e macinacaffè

pulizia-filtri-e-portafiltri-6746f6f9

Quando il pulito delle macchine espresso è protagonista o un elemento fondamentale per la buona riuscita di un evento, pulyCAFF è pronta a dare il suo contributo. *“L’ultimo appuntamento con Host è stato molto impegnativo* – afferma **Gianfranco Carubelli**, CEO responsabile qualità e sicurezza di pulyCAFF –: *il nostro intervento è stato chiesto in più stand e nel corso di diversi eventi. Questo dimostra che le torrefazioni, le associazioni e gli organizzatori delle competizioni hanno compreso l’importanza della pulizia della macchina espresso e del macinacaffè, ma soprattutto che trovano nei nostri prodotti e nei nostri esperti del pulito l’efficacia e la competenza desiderate. Tutto questo è il frutto di una lunga opera di informazione e di un contributo silenzioso, che pulyCAFF ha dato per molti anni e che col tempo è diventato fondamentale. A conclusione degli eventi abbiamo ricevuto tanti ringraziamenti e con alcune realtà si sono instaurati rapporti che, ne sono certo, daranno buoni frutti e permetteranno al pulito di diventare sempre più un “ingrediente” strategico al bar e una seria materia di studio nelle scuole alberghiere”.*

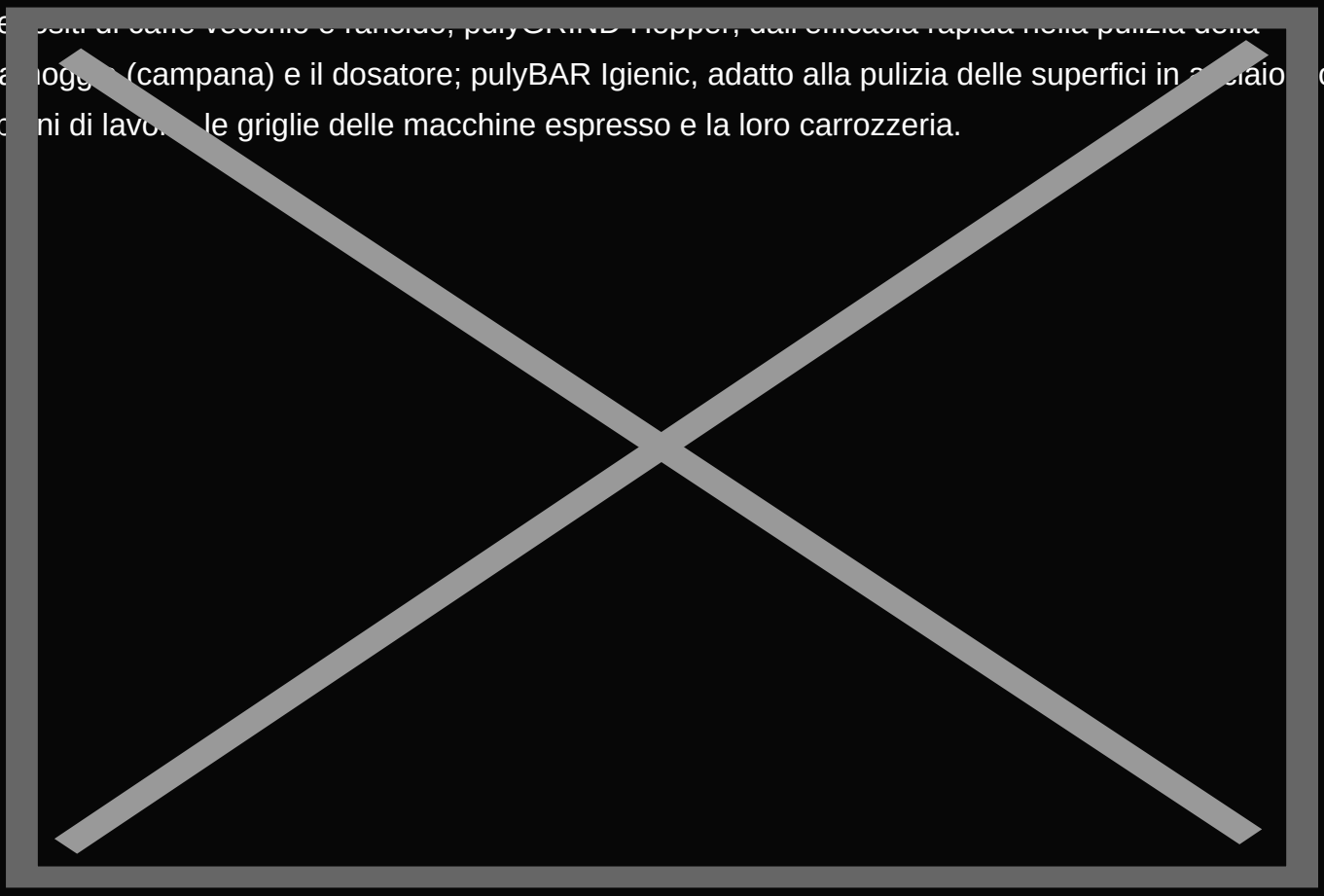


Gli studenti dell’Ipseoa Carlo Porta, insieme a numerosi visitatori, infatti,

hanno seguito con grande attenzione presso lo stand Fipe, l’intervento di Gianfranco Carubelli e il

workshop di Andrea Antonelli. Mentre il primo spiegava l’importanza del pulito, il secondo mostrava come realizzarla, offrendo un messaggio doppiamente incisivo che ha suscitato interesse: molti ragazzi hanno fatto domande e chiesto di fare ulteriori approfondimenti nei prossimi mesi.

Gli esperti del pulito dell’Azienda di Vescovato (CR) hanno eseguito la manutenzione completa delle macchine alla chiusura di ogni prova delle gare del Gran Premio della Caffetteria, del Trismoka Challenge e delle finali italiana e mondiale della Lags Battle. Grazie a questi interventi, ogni concorrente ha fatto la sua prova in condizioni ottimali, con lance vapore, gruppi e portafiltri senza residui all’esterno come all’interno della macchina espresso e del grinder. Sono fatti concreti che testimoniano l’effettiva efficacia di pulyCAFF Plus, il primo prodotto specifico per pulire filtri, portafiltri e valvola di scarico, pulyMILK, che rimuove i depositi di latte dalla lancia vapore, pulyGRIND, i cui cristalli a base di amidi alimentari privi di glutine liberano le macine e la camera di macinatura dai depositi di caffè vecchio e rancido, pulyGRIND Hopper, dall’efficacia rapida nella pulizia della tramoggia (campana) e il dosatore; pulyBAR Igienic, adatto alla pulizia delle superfici in acciaio come i piani di lavoro, le griglie delle macchine espresso e la loro carrozzeria.



Ha suscitato interesse anche il protagonista dello stand, pulyCAFF Cold Brew “Liquid”, che 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). Pulisce al meglio macchine per spillatura, erogatori, kegs e dispenser per il cold brew alla spina. Assicura una pulizia rapida e sicura: ogni giorno è consigliata la manutenzione del gruppo erogatore e del circuito interno. Il detergente ha ottenuto la certificazione NSF International, National Sanitation Foundation, l'organismo USA a tutela della sanità pubblica, che rilascia la sua certificazione ai prodotti che soddisfano rigorosi requisiti standard "per la tutela della salute pubblica e per le macchine caffe espresso". pulyCAFF Cold Brew "Liquid" è in flacone da 1 litro con il pratico dosatore da 25 ml, il collaudato sistema giusta dose che elimina ogni spreco.