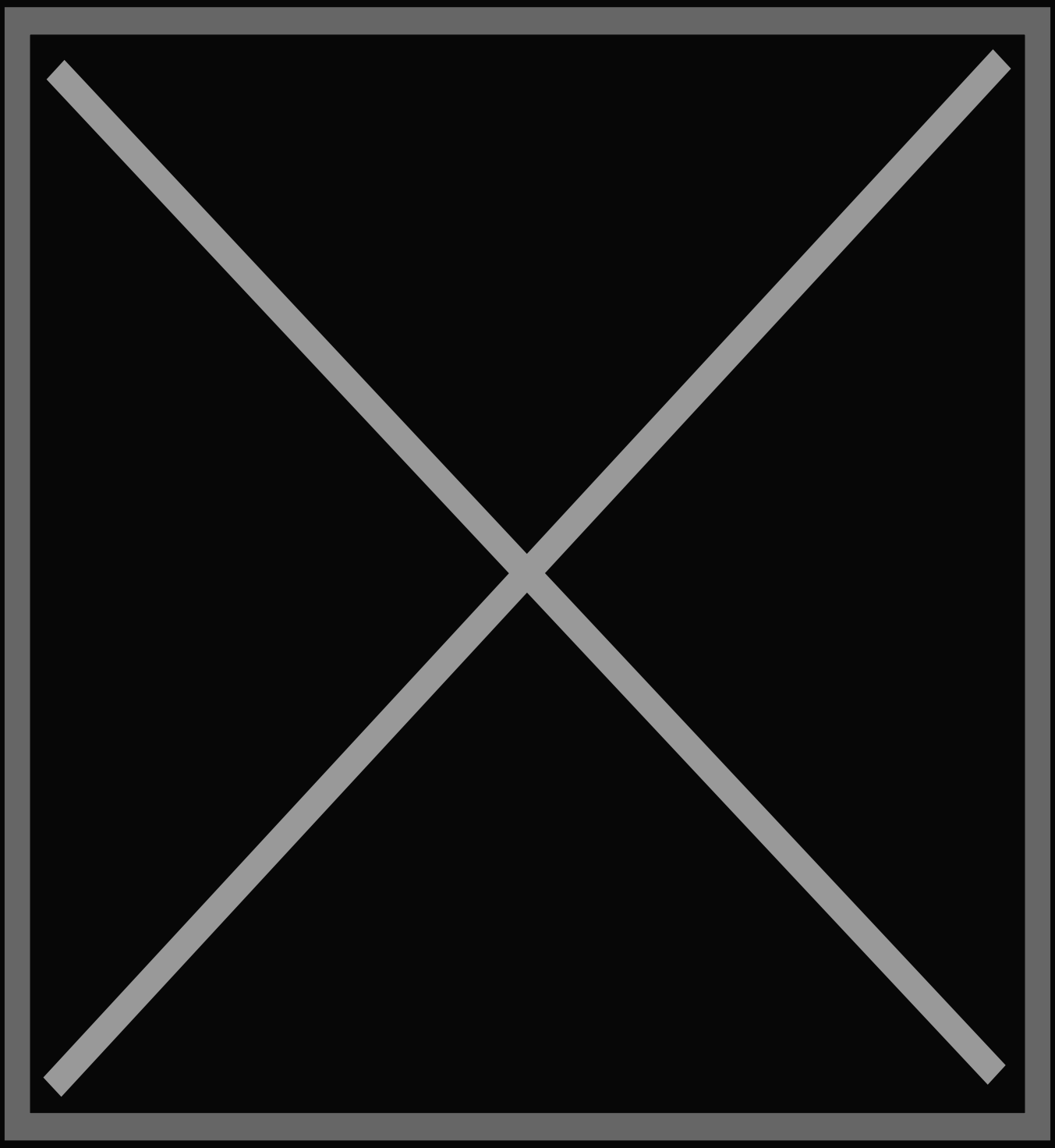
PulyCaff e Iei sulle tracce del pulito

pulycaff-72aa9f18

“Quando spazzolare non basta” è stato il tema dell’intervista online tra **Claudia Ferretti**, responsabile comunicazione di **Iei**, e **Gianfranco Carubelli**, Ceo responsabile qualità e sicurezza di **Asachimici** all’interno del ciclo **#IEI25ml**, che si può seguire sulla **pagina Facebook di Iei**. Un’occasione per fare chiarezza e offrire dei punti fermi e molto chiari relativi alla manutenzione della macchina espresso e del macinacaffè in un periodo come l’attuale in cui la pulizia è una tematica di grande importanza e subito verificata dal cliente. Questi i principali punti emersi.

Perché pulire

L’aria è costituita per il 21% di ossigeno, che è un ossidante: attacca le sostanze organiche e ossida i grassi, dando il via all’irrancidimento. Questa reazione dà il via a una serie di composti che sono responsabili dell’odore di rancido, particolarmente sgradevole se percepito nel liquido in tazza. Sulle parti del macinacaffè e della macchina espresso a contatto con il caffè si depositano i grassi che rapidamente irrancidiscono e trasmettono i sentori negativi al caffè che transita in esse. Di qui la necessità di toglierli con appositi prodotti che rispettano le macchine, i prodotti erogati, l’operatore e l’ambiente.



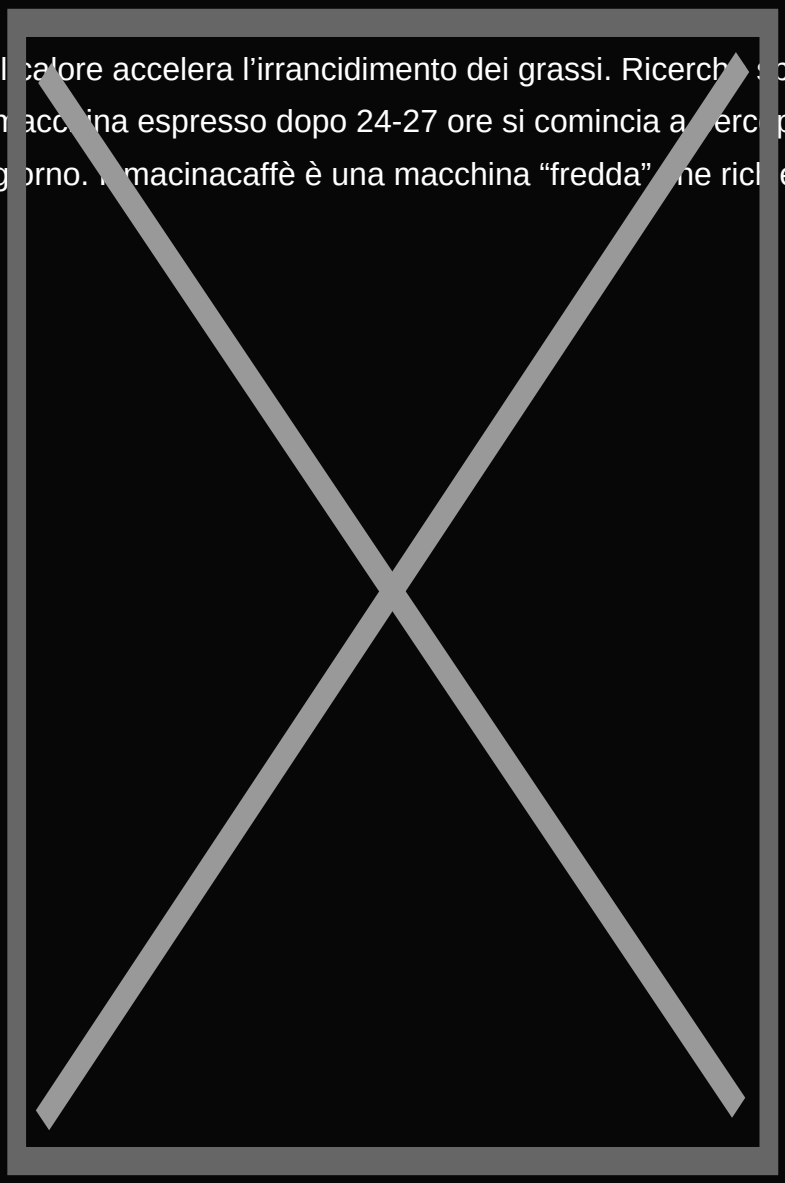
Cosa pulire

Ogni parte delle apparecchiature va pulita con prodotti appositi al fine di salvaguardare la funzionalità e mantenere l’igiene delle lavorazioni e del prodotto trattato. Va posta grande attenzione alla lancia vapore, sulla quale non devono rimanere residui di latte sui quali prolificano batteri e virus: è bene rimuoverli con un panno da sostituire almeno ogni mezzora e una volta o più volte al giorno con un

prodotto che rimuova anche i depositi interni alla lancia.

Quando pulire

Il calore accelera l’irrancidimento dei grassi. Ricerche specifiche hanno evidenziato che nella macchina espresso dopo 24-27 ore si comincia a percepire il rancido; dunque è bene pulirla ogni giorno. Il macinacaffè è una macchina “fredda” che richiede un intervento ogni 3 giorni.



Non solo la sera

Alla fine della giornata il barista è stanco e desidera tornare a casa. Molti pensano che la chiusura sia il periodo migliore per fare le operazioni di pulizia, ma non è per forza così. Chi ha questa abitudine può mantenerla, sapendo comunque che può essere effettuata a qualsiasi ora, purché ogni giorno. In

genere si consigliano i momenti più tranquilli, come il primo pomeriggio. La sera sarà sufficiente svuotare i filtri, fare flussare acqua calda e mettere la macchina in stand-by, lasciando attaccati i portafiltri.

Igienizzare e sanificare, quali differenze

L'igienizzazione è la rimozione dello sporco (polvere, grasso, liquidi…) dalle superfici, da compiere con appositi detergenti. Il manuale di autocontrollo Haccp prevede che i locali e le attrezzature debbano essere puliti e sottoposti a regolare manutenzione quotidiana. La sanificazione è un intervento mirato ad eliminare qualsiasi batterio e agente contaminante non rimosso dalle comuni pulizie. Queste ultime devono venire effettuate prima di passare alla sanificazione con appositi prodotti.

PulyCaff nata NON per caso

La casa madre di **PulyCaff** è **Asa Azienda Saponi e Affini**, azienda familiare nata nel 1980. Nel 1961 arriva sul mercato la prima macchina (E61) che utilizza una pompa volumetrica per iniettare l'acqua calda alla pressione di 9 atmosfere sulla polvere di caffè; il gruppo si depressurizza quando si abbassa una levetta permettendo di fare andare l'acqua al contrario per "asciugare" la cialda di caffè. Ma con l'acqua passano anche residui di caffè e particelle fini che ostruiscono i tubi e bloccano la macchina. Dalla ricerca di un prodotto per rimuovere lo sporco dalla macchina per caffè e le sue parti accessorie, come gruppi, filtri e portafiltri, nasce PulyCaff. Con gli anni la gamma si è ampliata e oggi comprende la soluzione per la pulizia di ogni parte della macchina espresso e del macinacaffè, nonché di macchine filtro, macchine espresso casalinghe, brewing, spillatrici di cold brew, macchine superautomatiche e le superfici.