I consigli di pulyCAFF: occhio al risciacquo

pulycaff-copia-a59002d2

In questo 2021 in cui il mondo auspica un graduale ritorno alla normalità dopo tante chiusure forzate e lo shock globale che il covid ha provocato, pulyCAFF festeggia i suoi primi 60 anni di attività. Anni densi di ricerca, sviluppo tecnologico, evoluzione dei prodotti e offerta continua di soluzioni nuove e mirate alla pulizia delle macchine e delle attrezzature per la trasformazione del caffè, in primo luogo della macchina espresso e del macinacaffè. 60 anni che ci hanno permesso di essere un'azienda all'avanguardia, apprezzata nel mondo. Una tappa importante del nostro viaggio su cui torneremo e, normative permettendo, cercheremo di festeggiare con i tanti amici che ogni giorno ci danno la propria fiducia.

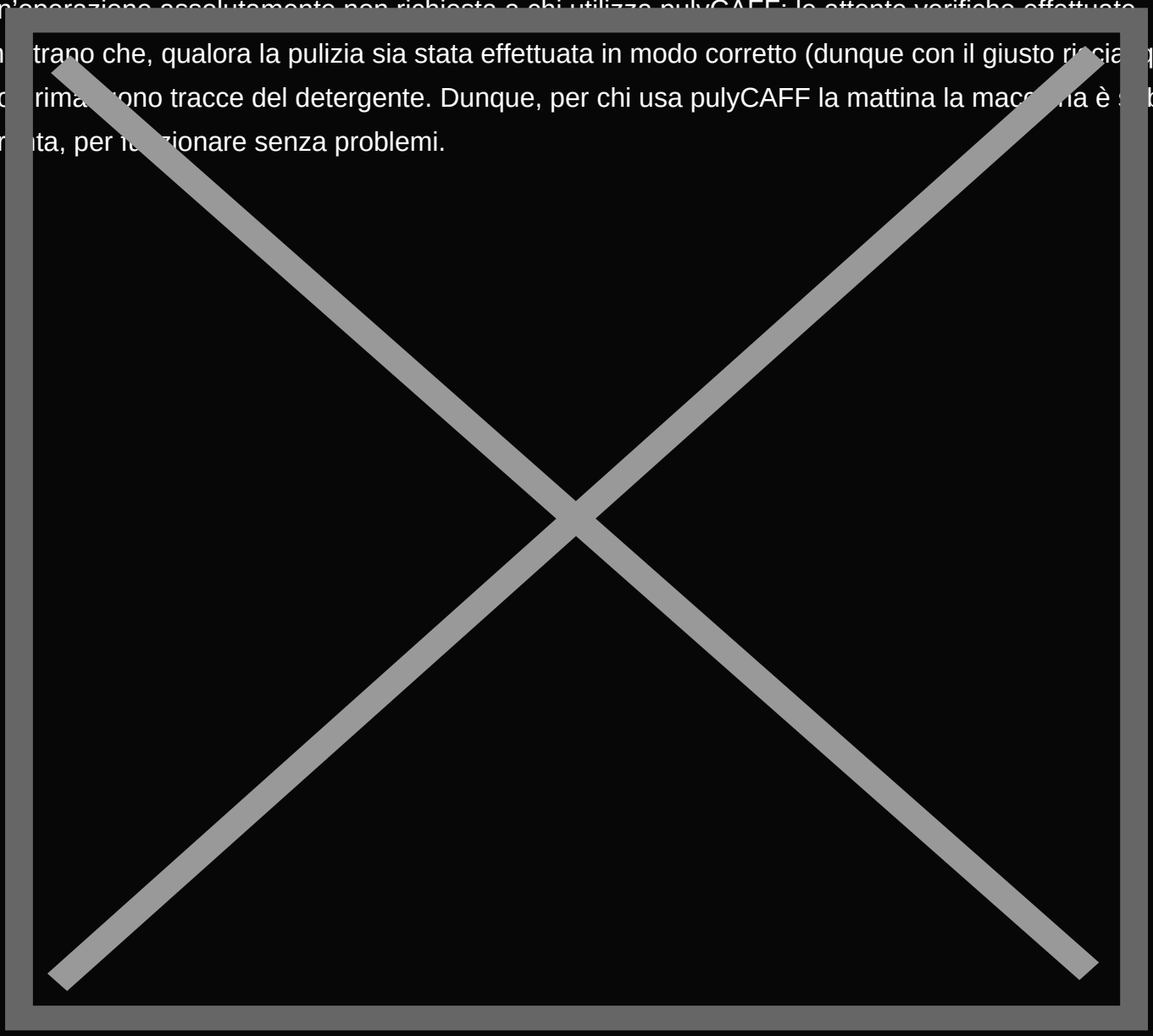
Frattanto osserviamo un passaggio trascurato, ma fondamentale per la corretta pulizia e il buon funzionamento della macchina espresso: il risciacquo.

Con abbondante acqua
Il lavaggio delle mani è da sempre un'operazione che si ripete più volte nell'arco della giornata. Da poco meno di un anno la si esegue con particolare attenzione, al fine di rimuovere al meglio sporco, microrganismi e sostanze indesiderate. Non ci limitiamo certo a insaponarci le mani: sporco e "ospiti indesiderati" devono essere non solo rimossi (ovvero tolti dal posto in cui si trovano, spostati), ma tolti e gettati via insieme a ogni traccia di sapone: a questo provvede una sciacquatura con acqua corrente, meglio se tiepida, che deve essere abbondante. Quando ci si lava i capelli si ha cura di sciacquarli a fondo con l'acqua e come pure la carrozzeria dell'automobile, al fine di eliminare qualsiasi residuo del detersivo utilizzato.

Il gruppo della macchina espresso richiede le stesse attenzioni. Pulizia e successivo risciacquo affinché non rimangano residui che, se non rimossi, lasciano comunque la macchina sporca e possono dare problemi, ad esempio incrostare l'elettrovalvola di scarico. Ogni confezione di pulyCAFF riporta ben chiare le modalità di utilizzo sulla scatola, sui barattoli e anche sulle buste monodose: sono indicazioni da seguire con attenzione affinché gruppi, filtri e portafiltri risultino ben puliti e privi di qualsiasi residuo. A rendere più efficace l'azione di pulyCAFF c'è poi il filtro cieco Blindy, che con la

sua maggiore profondità, permette di eseguire al meglio sia la pulizia sia il risciacquo.

C’è poi chi consiglia un nuovo risciacquo del gruppo con abbondante acqua calda (litri) prima di dare il via alle erogazioni del giorno successivo, se la sera prima si è effettuata la pulizia alla chiusura del locale. Questo per essere sicuri che il gruppo si ripulisca bene e a fondo, senza residui. Si tratta di un’operazione assolutamente non richiesta e chi utilizza pulyCAFF: le attente verifiche effettuate mostrano che, qualora la pulizia sia stata effettuata in modo corretto (dunque con il giusto risciacquo), non rimangono tracce del detergente. Dunque, per chi usa pulyCAFF la mattina la macchina è subito pronta, per funzionare senza problemi.



Di seguito le operazioni richieste (molti modelli le eseguono in automatico) per la pulizia dei gruppi, da effettuare ogni giorno.

Pulizia del gruppo

1. versare un cucchiaino – 3-5 gr di pulyCAFF nel filtro cieco e agganciare il gruppo;
2. avviare l’erogazione e fermarla dopo 10 secondi lasciando agire per 10 secondi;
ripetere 5 volte;
3. sganciare il portafiltro e sciacquare con l’acqua calda del gruppo erogatore;
4. riagganciare il portafiltro e sciacquare avviando l’erogazione e fermandola dopo 10 secondi, ripetendo 10 volte

Pulizia di filtri e portafiltri

1. versare in 1 litro di acqua molto calda 10 gr di pulyCAFF;
2. immergere per 15 minuti nella soluzione i filtri e i portafiltri precedentemente ripuliti dello sporco grossolano (polvere di caffè); sciacquare abbondantemente con l’acqua calda del gruppo erogatore.