La praticità monodose di pulyCAFF ColdBrew "Liquid"

monodose-pulycaff-coldbrew-55559bd8

Il detergente completo per apparecchiature e dispenser di caffè freddo pulyCAFF ColdBrew “Liquid” è disponibile nel nuovo formato monouso, che si affianca al flacone da 1000 ml con il pratico dosatore da 25 ml. La confezione contiene 14 flaconcini (ognuno corrisponde a 1 lavaggio) inseriti nella pratica vaschetta che rende più semplici le operazioni: sono indicati i livelli dell’acqua per il lavaggio e quello per il risciacquo. La pulizia è suggerita tutti i giorni ed è più che mai indispensabile per chi si appresta a spegnere la macchina: con l’arrivo della bella stagione potrà riprendere a spillare buon caffè senza brutte sorprese come cattivo funzionamento, ugelli otturati, cattivo sapore del prodotto erogato con note amare e di rancido, crema sottile e poco persistente sulla superficie del liquido.

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.



Operazioni di pulizia semplici e rapide

Il gruppo erogatore si pulisce per immersione: nella vaschetta si versano 500 ml di acqua calda (non bollente) e 25 ml di puly ColdBrew “Liquid”, 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 “Liquid” nella vaschetta, 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. La manutenzione ordinaria si conclude agganciando di nuovo la tanica con il caffè e dando il via alla spillatura, facendo fuoriuscire l’acqua di risciacquo rimasta nel circuito interno. Il cold brew erogato dalla macchina pulita risulterà con una crema chiara e una tessitura fine e lucida, da gustare con piacere in tutta sicurezza.

A fine stagione, dopo la pulizia e il risciacquo non rimane che spegnere la macchina, che con l’arrivo della bella stagione sarà subito pronta per riprendere il lavoro senza problemi e spillando eccellenti cold brew.