



L'ESPRESSO PERFETTO_{N.4}



**PULIZIA: CONTRIBUTO INVISIBILE
SUCCESSO EVIDENTE**

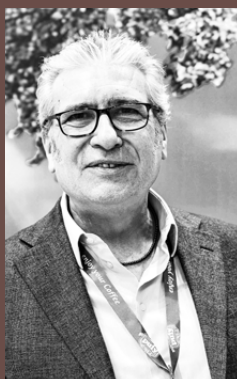
Courtesy: The World Coffee in Good Spirits Championship per Asachimici/pulyCaff

**Una pulizia accurata, oltre a preservare
macchina da caffè e macinadosatore,
garantisce la qualità in tazza. Trascurarla
significa vanificare tutti gli sforzi**



RANCILIO
SPECIALTY

I CONSIGLI DEGLI ESPERTI



Asachimici-pulyCaff **Gianfranco Carubelli**

Responsabile amministrativo

Asachimici-pulyCaff organizza in tutta Italia i Puly Day, corsi gratuiti sulla corretta manutenzione. Durano 4 ore e sono tenuti da trainer qualificati. Torrefattori e baristi possono richiedere un corso scrivendo all'indirizzo e-mail info@asachimici.com.

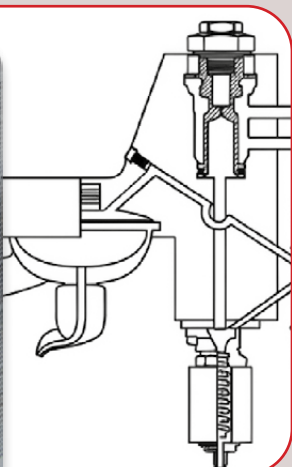


Brita Italy

Elena Scordamaglia

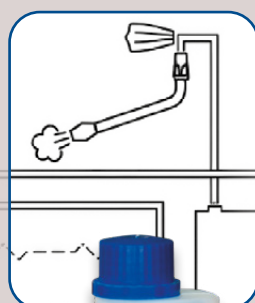
Marketing manager b2b e water sommelier

L'acqua filtrata di qualità limita calcare e residui, facilitando la pulizia della macchina da caffè. Meno incrostazioni significano manutenzione più semplice, igiene costante e prestazioni sempre ottimali nel tempo.



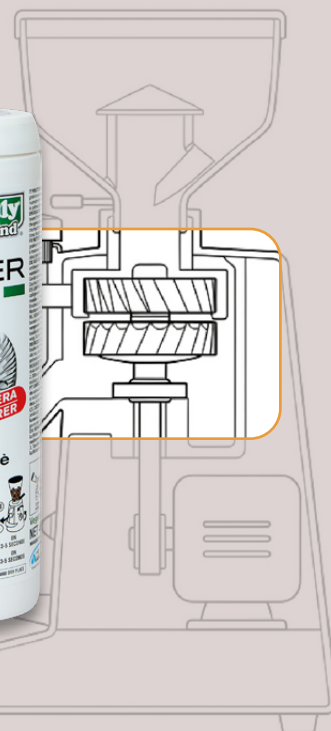
PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA ESPRESSO

Plus PulyCaff è stato il primo detergente specifico per la pulizia della macchina espresso, un successo che prosegue da 65 anni. Rimuove residui di caffè e depositi di grassi nei passaggi d'acqua della macchina, compresi filtri e portafiltri.



LANCE PULITE, EMULSIONI DI QUALITÀ

Usato ogni giorno, Plus PulyMilk assicura la completa eliminazione dei residui del latte vaccino e delle bevande vegetali che si depositano all'interno e all'esterno della lancia vapore e del cappuccinatore.



MACINE PULITE, ESPRESSO PIÙ BUONO

PulyGrind Crystals, con i suoi cristalli a base di amidi alimentari privi di glutine, libera le macine e la camera di macinatura dai depositi di caffè, assicurando una granulometria regolare e l'assenza di sentori sgradevoli nel macinato.



Caffè Milani
Elisabetta Milani

Responsabile marketing e comunicazione

Una corretta detergenza preserva qualità, equilibrio e costanza in tazza. Anche la migliore miscela può essere compromessa da attrezzature non pulite: residui di oli e incrostazioni alterano aroma e gusto.



Rancilio Group
Davide Beccaglia

Head of customer support

La pulizia di macchina espresso e macinadosatore elimina residui e oli che alterano l'estrazione. Una manutenzione regolare preserva l'efficienza, riduce i guasti e garantisce prestazioni costanti. Il risultato: qualità in tazza elevata, maggiore affidabilità e lunga durata delle attrezzature.

LA PULIZIA salva gusto e bilancio

Quali sono il profumo e il gusto del pulito? «Pensiamo a una camera d'albergo: entrando, il primo indizio positivo è la mancanza di profumi o di odori; anche **in tazza non ci devono essere sentori negativi grazie a una corretta manutenzione della macchina espresso e del macinacaffè** - afferma Gianfranco Carubelli, responsabile amministrativo Asachimici-pulyCaff -. I lipidi (oli e grassi) sono una parte importante del tostato e i principali componenti della crema dell'espresso, ma la frazione lipidica innescano rapidi fenomeni di irrancidimento che si trasmettono negativamente al prodotto in tazza. Per evitare questi inconvenienti, le apparecchiature devono essere pulite».

Il **macinacaffè** ha il compito di trasformare il chicco in polvere. Questa apparecchiatura fa parte delle macchine "fredde" e la **pulizia è suggerita ogni 2-3 giorni**. I grassi presenti sulla superficie del chicco e sul macinato si depositano sulle parti con cui vengono in contatto, compresi la campana e il dosatore: è bene pulirli di frequente con un pulitore specifico. Nel corso della macinatura alcune particelle di caffè si depo-

sitano e si accumulano nelle gole tra un coltello e l'altro delle macchine, trasmettendo sgraditi aromi al macinato; è importante rimuoverle.

La **macchina espresso** lavora con temperature più elevate e **richiede una manutenzione giornaliera**. Durante l'estrazione, una parte dei grassi presenti nella polvere di caffè si deposita sulle parti interne e sul gruppo erogatore (doccetta, filtro e portafiltro): in sole 24 ore irrancidisce e trasmette sentori negativi all'espresso. Almeno una volta al giorno si deve pulire la macchina con appositi detergenti. Alla lancia vapore è affidato il compito di montare a crema il latte: il suo contenuto di grassi e proteine forma un deposito progressivo che si accumula sia all'esterno sia all'interno. L'intervento con un pulitore specifico deve essere quotidiano per ridurre e interrompere la proliferazione batterica. «Il barista ha sempre più l'esigenza di ottimizzare i costi e di offrire espressi e cappuccini di qualità - riprende Gianfranco Carubelli -. Chi non pulisce le apparecchiature, vanifica il lavoro del torrefattore. Inoltre, **l'85% circa degli interventi di assistenza tecnica è causato dalla scarsa pulizia delle macchine**, dunque il risparmio assicurato da una pulizia costante è notevole. Noto che i giovani al banco bar sono sempre più attenti e rispettosi dei giusti passaggi. Ringrazio il personale didattico che rende possibile questo salto di qualità e le tante scuole di bar e caffetteria che rivolgono la giusta attenzione alla manutenzione».

Le cure adeguate per la macchina espresso

- **Non basta l'acqua per pulire la macchina espresso** L'esempio più immediato è quello della pentola unta: entrambe necessitano dell'azione di un detergente che deve essere ben bilanciato affinché pulisca le parti con le quali entra in contatto, senza rovinare le superfici.
- **Occhio ai residui di caffè** che si accumulano (veicolati dall'estrazione) sui gruppi, a una temperatura di 90-95 °C carbonizzano e in parte si distaccano finendo nell'espresso. Di qui quel gusto amaro, intenso e il "filo di cenere nera" che si può vedere sul fondo della tazzina una volta bevuto l'espresso.
- **Ogni giorno va fatta la pulizia della macchina espresso**, ma non per forza la sera alla chiusura; si può effettuare a qualsiasi ora, ad esempio nei momenti più tranquilli. La sera sarà sufficiente svuotare i filtri e fare fluire acqua calda, mettendo la macchina in stand-by.
- **Togliere le parti grasse da filtri e portafiltri con i prodotti giusti**: non vanno usati aceto o succo di limone, che hanno una forte acidità e, lavaggio dopo lavaggio, corrodono le parti con le quali entrano in contatto. Di qui lo sgradevole sentore metallico nei primi espressi e sostituzioni dei pezzi più frequenti.



IL SEGRETO DEL CAFFÈ DI SUCCESSO

PULITORI CERTIFICATI
MACCHINE ESPRESSO



I NOSTRI TUTORIAL:



PER AVERE IL MEGLIO DALLE TUE ATTREZZATURE



: www.asachimici.com



: PULYCAFF Enjoy Your Espresso



: pulycaff



: pulycaff

Proudly Made in Italy

 **ASACHIMICI**
Food Industry Cleaners