pulyCAFF, il vademecum del pulito

vademecum-1b-8bbbe775

Da qualche mese, nella ormai classica sacca che pulyCAFF consegna a chi partecipa ai suoi corsi e alle gare tra baristi, c’è un prodotto nuovo: il promemoria delle “Coordinate del Pulito”. Si tratta di un vademecum rapido ma molto utile perché rappresenta una vera bussola che riporta la rassegna dei prodotti pulyCAFF e alcuni suggerimenti (particolari solo in apparenza tali) da tenere bene a mente prima e durante la gara per avere attrezzature sempre in perfetto ordine, a “prova” di giudice, ed evitare spiacevoli inconvenienti che potrebbero compromettere l’esito della prestazione.

Uno degli “scivoloni” più comuni è quello della lattiera sporca, da non sottovalutare. Passarla solo sotto l’acqua non è sufficiente: se è lavata male emana cattivo odore, e ciò comporta una penalità da parte del giudice che lo coglie. Il consiglio è di pulirla a fondo con pulyMILK, che rimuove anche i depositi più ostinati.

Per assicurarsi una gara senza penalità legate al pulito, pulyCAFF invita i concorrenti delle finali italiane a visitare il suo stand al pad. D1 stand 014, nei pressi del campo di gara, e ritirare il kit con gli strumenti e il promemoria, da inserire tra gli oggetti che non devono mancare nel corredo base di ogni competizione.

Come ogni anno pulyCAFF è sponsor di tutte finali italiane del circuito Scae e i suoi esperti del pulito assicurano macchine perfettamente pulite a ogni concorrente. Al termine di ogni competizione, raggiungono la postazione da poco utilizzata e puliscono a fondo ogni parte delle apparecchiature e dei piani di lavoro. Grazie al loro intervento, i gruppi e le lance garantiscono il massimo della funzionalità, e la gara successiva potrà svolgersi al meglio, assicurando a ogni concorrente le condizioni ideali per estrazioni perfette.

Presso lo stand di pulyCAFF è a disposizione dei visitatori l’ampia gamma di prodotti e soluzioni per la pulizia della macchina espresso e del macinacaffè; chi ha dubbi può rivolgersi ai suoi esperti per ottenere suggerimenti per la corretta manutenzione di ogni parte delle apparecchiature e consigli d’uso per interventi efficaci.

sacca-pulyI prodotti pulyCAFF

La ricca gamma di prodotti pulyCAFF è sempre più completa e versatile: prende il via dal capostipite della linea pulyCAFF Plus, il primo prodotto specifico per pulire ogni giorno la macchina espresso (filtri, portafiltri e valvola di scarico) e prosegue con pulyMILK, che rimuove i depositi di latte dalla lancia vapore o dal cappuccinatore automatico.

C'è poi la linea "green" realizzata con ingredienti ancora più raffinati e rinnovabili, che comprende 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, pulitore della tramoggia (campana) e del dosatore; pulyBAR Igienic, adatto alla pulizia delle superfici in acciaio, piani di lavoro, carrozzerie di macchine per caffè, vetrinette, e pulyCAFF Green Power, la variante a pulyCAFF senza fosfati.

Infine due accessori professionali: il pratico "leva filtri" Lifty, che permette un'estrazione del filtro dal portafiltro semplice e rapida, e il filtro cieco Blindy: al suo interno è disegnato il cerchio giusta-dose, che permette di dosare pulyCAFF nella quantità corretta, rapidamente e senza sprechi: versandolo, si ha il giusto quantitativo quando i granuli raggiungono la riga che delinea il diametro.

www.pulycaff.com