

Sauber macht durstig

Automaten sind durch die häufige Nutzung großen Belastungen ausgesetzt. Für die optimale Reinigung der Geräte sorgt ceragol.

Wer mit der Vending-Welt vertraut ist, weiß: Um perfekten Trinkgenuss am Automaten sicherzustellen, müssen verschiedene Faktoren berücksichtigt werden. Zum einen ist da die Qualität der angebotenen Produkte. Dazu gesellt sich ein ansprechendes Äußeres, sowohl was den Automaten selbst betrifft, als auch die Darreichungsform des Getränks. Und besonders wichtig: Optimale Sauberkeit und Hygiene. Um seinen Kunden immer den höchsten Kaffeegenuss bieten zu können, sollte man im täglichen Umgang mit einem Vending-Automaten gewisse Dinge nicht außer Acht lassen.

Denn leider ist es so, dass ein solches Gerät, bei unzureichender Pflege, einen optimalen Nährboden für Kalk, Schimmel und Bakterien bietet. Mit wenig Aufwand und vor allem den richtigen Hilfsmitteln kann man seinen Automaten sauber und hygienisch halten. Hier benötigt man einen Überblick über das, was besonders wichtig ist, wie man am besten vorgeht und wie die Reinigung möglichst leicht von der Hand geht. Denn Zeit ist ja bekanntlich Geld.

Der Innenbereich

Hierzu zählen Tresterbehälter, Tresterkanal, Wasserauffangbehälter und auch die Brühgruppe, wobei Letztere, aufgrund ihrer Wichtigkeit, einen eigenen Absatz besitzt. Durch den Tresterkanal fallen warme und feuchte Kaffeesterne in den Tresterbehälter beziehungsweise den Trestersack, wodurch sich sehr schnell Schimmel bilden kann. Deshalb sollte man den Kanal und, falls vorhanden, die Schale regelmäßig, wenn möglich täglich, leeren, ausspülen und anschließend gut trocknen lassen. Mit der Zeit setzt sich hartnäckiges Kaffeefett ab, das sich mit Wasser schwer lösen lässt. Coffee Clean hilft diese Fette zu lösen. Die Reinigung fällt in Zukunft wesentlich einfacher.

Ähnliches gilt für den Wasserauffangbehälter, auch hier lagern sich die ungeliebten Kaffeerückstände ab. Generell kann man sagen, dass sich der komplette Innenbereich mit Coffee Clean von ceragol reinigen lässt. Einfach einsprühen, kurz einwirken lassen und anschließend



Breites Produktsortiment: Ceragol bietet eine große Auswahl an Produkten im Reinigungs- sowie Entkalkungsbereich.

mit Wasser abspülen oder abwischen. Unkompliziert und ohne großen Aufwand.

Die Brühgruppe

Verschmutzungen der Brühgruppe sind von außen oft nicht sichtbar. Sie sollte jede Woche herausgenommen und gründlich gereinigt werden. Auch hier setzen sich unhygienische und schimmelfördernde Reste und Fettrückstände ab. Die Brühgruppe sollte im Übrigen nicht mit Spülmittel gereinigt werden, da sonst das für die Funktion wichtige Silikonfett mit entfernt wird. Geeignete Reiniger wie der Coffee Clean entfernen nur das Kaffeefett und lassen das Silikonfett der Brühgruppe unangetastet.

Mindestens genauso wichtig ist das Entkalken des Gerätes. Aber was ist eigentlich so schlimm am Kalk? Zunächst einmal kann Kalk in geringen Mengen sogar einen positiven Effekt haben, er legt sich nämlich über die Leitungen und Dichtungen und schützt diese. Für jeden Entkalkungs- oder auch Reinigungsvorgang sind Säuren notwendig, welche die Teile mit der Zeit angreifen können. Da-

vor schützt unter anderem genau dieser Film. Deswegen rät das Team von ceragol auch vom Gebrauch von Granulatfiltern ab, da diese fast den gesamten Kalk und auch die natürlichen Mineralien wegfiltern. Dies beeinträchtigt übrigens auch den Kaffeegeschmack. Mit der Zeit, abhängig vom Härtegrad, wird dieser Film allerdings immer dicker und führt dann zu unerwünschten Effekten. Durch die Kalkschicht wird das Wasser nicht mehr so effizient erhitzt, längere Aufheizzeiten sind die Folge und schlagen sich entsprechend in erhöhten Energiekosten nieder. Bei einigen Automaten kann sich sogar zu niedriger Brühtemperatur ergeben. Durch den Kalk entstehen Verstopfungen in den Leitungen, dies führt zu Überdruck und im schlimmsten Fall zu einer Beschädigung der Maschine.

Der ceragol Premium Entkalker bzw. die Premium Entkalkungs-Tabts, basierend auf geschmacksneutraler Amidosulfonsäure, entkalken nicht nur sehr effektiv, es ist auch sehr wichtig, dass der Kalk gebunden und somit durch den Entkalkungsvorgang abgeführt wird und keine Teile durch Rückstände verstop-

fen. Außerdem besitzen die Produkte von ceragol auch mehrere Additive um eine Maschine optimal zu pflegen und zu schützen. Verstopfungen sind auch an anderer Stelle eine ständig drohende Gefahr. Beim Mahlen und Pressen der Kaffeebohnen tritt Kaffeefett aus, es legt sich wie ein sanfter Film über die kleinen Siebe in der Maschine und macht diese nach und nach dicht. Öle und Fette sind nicht wasserlöslich, deshalb macht einfaches Durchspülen wenig Sinn. Hier muss mit Spezialmitteln gereinigt werden. Die Premium Reinigungstabletten lösen diese Verunreinigungen und machen die Siebe sauber und durchlässig.

Der Wassertank

Für den Wassertank gilt ähnliches wie für die Brühgruppe und alle wasserführenden Leitungen. Mit der Zeit setzt sich immer mehr Kalk ab und dieser sollte von Zeit zu Zeit mit dem Premium Entkalker entfernt werden. Im Normalfall reicht der normale Entkalkungsvorgang hierfür aus. Steht die Maschine allerdings länger, so bilden sich sehr unschöne Kalkränder, welche sich aber mit etwas verdünntem Premium Entkalker leicht entfernen lassen. Weiß man vorab, dass die Maschine nicht benutzt wird so empfiehlt es sich, das Wasser zu entfernen, da es sonst unter Umständen umkippen kann.

Die Milchaufschäumdüse und -behälter

Heutzutage gibt es immer mehr verschiedene Kaffeevariationen, mittlerweile ziehen auch die Automatenhersteller nach und statten ihre Geräte mit Milchbehältern und Milchaufschäumdüsen aus. Endlich kann man einen leckeren Cappuccino oder Latte Macchiato auf Knopfdruck genießen. Am Ende des Tages sollte man sowohl Milchschaumbrühvorrichtung, Düse, Leitungen als auch Behälter gründlich reinigen. Milchreste sind ein perfekter Nährboden für Bakterien. Um diese Fett- und Eiweißablagerungen optimal und rückstandslos zu entfernen, empfiehlt ceragol den Pronto CremaClean.

Das Gehäuse

Das Auge isst ja bekanntlich mit, genauso verhält es sich auch mit Vending-Automaten. Nur ein optisch einwandfreier Automat lockt Kunden an. Das Gehäuse wird im Alltag nicht nur von Staub und Schmutz verdeckt, auch hartnäckiges Kaffeefett setzt sich mit der Zeit fest und lässt sich nur unter großem Aufwand entfernen. Viele Automaten besitzen heute verchromte Armaturen und Edelstahlapplikationen. Fingerabdrücke auf diesen Teilen trüben den hochwertigen Gesamteindruck dieser Maschinen extrem. Die



Im Innern eines Automaten finden sich etliche Teile, die regelmäßig gepflegt werden müssen. ceragol bietet hier die optimale Lösung.

Lösung für all diese Probleme heißt Cover Clean, er entfernt nicht nur die Verunreinigungen sondern löst auch das Kaffeefett spielend leicht. Fingerabdrücke werden entfernt und die gereinigten Flächen besitzen anschließend einen Lotuseffekt, welcher neue Fingerabdrücke nachhaltig reduziert. Auch das oben erwähnte Kaffeefett ist kein Problem, all das schafft der Cover Clean absolut geruchsneutral und ohne Zusatz von Alkohol. Aktuelle Automaten verfügen oft über schicke Touchscreens statt einfacher Knöpfe, auch für deren Reinigung hat das Schweizer Unternehmen das richtige Mittel im Sortiment. Das Touchscreen Set entfernt fettige Fingerabdrücke mit einem Wisch und sorgt dafür, dass Fingerabdrücke in Zukunft kein leichtes Spiel mehr haben.

Auf diese Weise wird ein ideales Touchscreen-Erscheinungsbild sichergestellt, das den Automaten in perfektem Glanz erscheinen lässt.

Das eigene Reinigungssortiment

Ceragol bietet seine Produkte auch individuell auf Kundenbedürfnisse zugeschnittenen Verpackungen und mit speziell abgestimmten Formeln und Konzentrationen. Maßgeschneiderte Reinigungsprodukte auf höchstem Niveau.

Weitere Informationen unter:

ceragol international GmbH
Tel. +41 (0) 4487916 31
kontakt@ceragol.com
www.ceragol.com