



Links: Verunreinigungen bei milchführenden Teilen sehen nicht nur unappetitlich aus, sondern beeinflussen auch Konsistenz und Geschmack des Produkts. Rechts: Nur stets gründlich gereinigte Schläuche ermöglichen den vollen Kaffee-Genuss.

VS.



SAUER MACHT NICHT IMMER LUSTIG

FÜR FRISCHE KAFFEESPEZIALITÄTEN IST DER RICHTIGE REINIGER UNENTBEHRLICH – CERAGOL BIETET MIT DEM PRONTO CREMACLEAN DIE LEBENSMITTELECHTE UND PERFEKTE LÖSUNG FÜR MILCH-RÜCKSTÄNDE.



Heutzutage gibt es immer mehr verschiedene Kaffeevariationen. Mittlerweile haben auch die Operator nachgezogen und ihre Geräte mit Milchbehältern und Milchaufschäumdüsen ausgestattet. Endlich kann man einen leckeren Cappuccino oder Latte Macchiato auf Knopfdruck genießen. Am Ende des Tages sollte man Milchschaumbrüvorrichtung, Düse, Leitungen als auch Behälter gründlich reinigen. Milchreste sind ein perfekter Nährboden für Bakterien und Schimmel.

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollte ein guter Reiniger „wissen“, was er reinigt und auf die Verschmutzung und die Art der Reinigung perfekt abgestimmt sein. Deshalb ist es zuerst einmal wichtig zu wissen, wie Milch zusammengesetzt ist. Dann muss man analysieren, welche Bestandteile bei der Reinigung die größten Schwierigkeiten machen. In unserem Fall sind es vor allem Fettbestandteil, Milchzuckeranteil, Casein und die Prote-

ine, welche die größte Herausforderung darstellen.

Am effektivsten haben sich Reiniger erwiesen, welche das Fett durch eine sogenannte Verseifung in ein Reinigungsmittel umwandeln. Spezielle Tenside setzen die Oberflächenspannung des Wasser herunter, um den Abtransport zu erleichtern und den Schmutz im Wasser binden. Um diese Verseifung zu erreichen ist zwingend ein alkalischer PH-Wert nötig, der gleichzeitig dazu beiträgt, dass Verkrustungen effektiv gelöst werden.

Dies ist auch der Grund, warum für diese Problematik säurebasierte Reiniger völlig unzureichend und ineffektiv sind. Man würde mit klarem Wasser einen ähnlich guten Reinigungseffekt erzielen – nämlich annähernd keinen. Was das bedeutet kann man auf den Bildern oben ganz gut erkennen: Milchreste bleiben in den milchführenden Teilen und bilden ein wahres „Schlaraffenland“ für Bakterien und Schimmel. Schon nach wenigen Ta-

gen ohne richtige, nämlich alkalische Reinigung wird der Genuss eines Getränkes aus einem solchen Gerät zu einem Angriff auf die Gesundheit.

Bei Reinigungen im Lebensmittelbereich gibt es einen weiteren wichtigen Punkt zu beachten: Reinigungen sollten nur mit lebensmittelechten Lösungen erfolgen, dies gilt im Speziellen für Farbstoffe welche den Reinigern aus optischen Gründen zugefügt werden. Ceragol ultra hat mit dem Pronto CremaClean einen Reiniger auf dem Markt, welcher all diesen Kriterien entspricht und sich sowohl kalt als auch heiß anwenden lässt. Er ist absolut lebensmittelecht und in der Anwendung extrem sparsam, da es sich um ein Konzentrat handelt.

Weitere Informationen unter:
ceragol international GmbH
Tel. +41 (0) 44 8791631
kontakt@ceragol.com · www.ceragol.com