

PFLEGE UND REINIGUNG VON VENDING AUTOMATEN IST WICHTIG. DAS IST MITTLERWEILE DEN ALLERMEISTEN IN FLEISCH UND BLUT ÜBERGEGANGEN. AUS DIESEM GRUND WIRD DAS GEWERBLICHE SORTIMENT VON CERAGOL ULTRA STETIG ERWEITERT.



REINIGUNG IM GROSSEN STIL

Die Lebensdauer der Geräte erhöht sich durch optimale Reinigung immens und auch der Absatz der angebotenen Produkte steigt merklich. Um Aufwand und Ertrag in ein optimales Verhältnis zu bringen, bedarf es neben Knowhow auch optimierter Produkte für den gewerblichen Einsatz. Sind für den Heimgebrauch noch kleine Gebinde vollkommen ausreichend, so sind im professionellen Bereich ganz andere Mengen gefragt. Neben den klassischen Entkalkern und Milchsystereinigern haben nun auch einige Neuentwicklungen ihren Weg in das Produktsortiment von ceragol ultra gefunden.

Brandneu: Der Mahlwerksreiniger

Der neue, patentierte Mahlwerksreiniger setzt im Gegensatz zu anderen Produkten auf Kaffeebohnen als Trägermaterial. Dadurch verteilt sich der Reiniger optimal im Mahlwerk und verhindert lästiges Verstopfen. Neben der biologischen Abbaubarkeit braucht man sich bei Kaffee auch keine Sorge um etwaige Unverträglichkeiten zu machen. Da Mahlwerke ohnehin für das Zerkleinern von Kaffeebohnen ausgelegt sind, entsteht keinerlei zusätzliche Abnutzung, welche zu einer verkürzten Lebensdauer der Mühle sorgen könnte. Das Ergebnis ist eine effiziente, schonende Reinigung und dauerhaft optimale Kaffeequalität. Der Mahlwerks-

reiniger wird zusätzlich zur Faltschachtel für den zweimaligen Einsatz auch in einer praktischen Dose für das Gewerbe angeboten. Sie enthält 400g und ist für etwa 25 Reinigungsvorgänge ausreichend, also sehr wirtschaftlich.

Professionelles Reinigungspulver

Auf Basis der bewährten Premium Reinigungstabletten hat ceragol ultra ein Reinigungspulver für den Profi entwickelt. Hartnäckige Ablagerungen und Verfärbungen werden mühelos entfernt. Durch die spezielle Reinigungsformel werden auch Kaffeefett- und Kaffeeölrückstände effektiv gelöst. Diese enthalten geschmacksbeeinträchtigende Bitterstoffe und verstopfen die feinen Siebe, was zu Überdruck und gravierenden Schäden an den Geräten führt. Öle und Fette sind nicht wasserlöslich, daher hat Durchspülen mit Wasser im Prinzip keinen Reinigungseffekt. Hier sind effiziente Spezialmittel unerlässlich.

Darüber hinaus verhindert das schnell lösliche Pulver Korrosion an Metallteilen und schützt empfindliche Kunststoffteile. Es ist extrem sparsam im Gebrauch und dank des mitgelieferten Messlöffels lässt es sich optimal dosieren.

Geliefert wird es in einer praktischen 1.000 g Aufbewahrungsdose mit Dosierlöffel und ist für ca. 250 Reinigungsvorgänge ausreichend.

Breites Portfolio

Daneben verfügt ceragol ultra über eine breite Palette weiterer hocheffizienter und gründlicher Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen:

Coffee Clean: Hierbei handelt es sich um ein Spray für den Innen- und Außenbereich. Es befreit Automaten von Verunreinigungen und löst effektiv Kaffeefette und -öle, lässt aber die wichtigen Gleitfette auf Silikonbasis unangetastet. Erhältlich ist es im 5 Liter Kanister mit integrierter Sprühflasche.

Premium Entkalker: Dies ist der Spitzenentkalker für alle empfindlichen Teile. Er löst effektiv Kalk und schützt gleichzeitig Plastik-, Gummi- und Metallteile. Erhältlich im 10 Liter-Kanister.

Pronto CremaClean: Der Milchsystereiniger, der unerlässlich ist, sobald Milch ins Spiel kommt. Er löst Fett- und Eiweissablagerungen und ist im 10 Liter-Kanister erhältlich.

Profi Entkalker: Der Turboentkalker schlechthin. Dieses Mittel ist speziell zum Einlegen von verkalkten Teilen geeignet.

Weitere Informationen unter:

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