

HYGIENE VERÄNDERT DEN GESCHMACK



Kompetenz in Reinigung und Pflege



Mit dem umfassenden Reinigungsangebot für Kaffeeautomaten von ceragol ultra, lässt sich dieser einfach und effektiv reinigen. Dadurch ist gewährleistet, dass der Kaffeegenuss nicht wegen Verunreinigungen der Maschine leidet.

WENN LEBENSMITTEL VERARBEITET WERDEN HABEN SAUBERKEIT UND HYGIENE HÖCHSTE PRIORITÄT. NICHT NUR WEGEN DER GESUNDHEIT, AUCH WEGEN DEM GESCHMACK. BEIM KAFFEEGENUSS FEHLT MEIST NOCH DIESE ASSOZIATION.

Perfekter Kaffeegenuss lässt sich nur erzielen, wenn die Kombination der Kernfaktoren stimmt: Optimale Kaffeequalität, hochwertige Maschinen sowie gründliche Reinigung und Hygiene. Aber wie beeinflussen Verunreinigungen eigentlich den Geschmack? Der Einfluss kann sowohl direkt als auch indirekt sein.

Indirekt negativ wirken sich beispielsweise Kalk und natürlichen Mineralien aus und das obwohl ihr direkter Einfluss von vielen als positiv empfunden wird. Werden die Ablagerungen jedoch zu stark so erhöht sich der Energieverbrauch der Maschine und die gewünschte Brühtemperatur wird nicht mehr erreicht. Und darunter leidet in der Folge natürlich das Brühergebnis. Abhilfe schaffen Spezialmittel wie der Premium Entkalker, welcher flüssig, in Pulverform oder auch als Tablette erhältlich ist.

Direkten Einfluss auf den Geschmack nehmen hingegen Kaffeefette und -öle. Sie lagern sich ab wenn Bauteile der Maschine mit Kaffeebohnen oder -mehl in Berührung kommen. Mit der Zeit werden diese Ablagerungen ranzig und trüben

den Genuss des fertig gebrühten Kaffees. Er bekommt nach und nach einen immer stärkeren bitteren Beigeschmack, den Kunden überhaupt nicht schätzen. Einfaches Durchspülen schafft nur wenig Abhilfe. Für Öle und Fette sind alkalische Reiniger notwendig, sie sorgen für eine Verseifung der Ablagerungen und ermöglichen so erst eine gründliche Reinigung. Für das schwer erreichbare Innere der Brühgruppe eignen sich die Premium Reinigungstabletten welche mit Hilfe des Reinigungsprogramms alle Teile und Siebe vom Schmutz befreien. Der restliche Innenbereich lässt sich spielend leicht mit dem Coffee Clean reinigen. Die wichtigen Silikonfette an den beweglichen Teilen der Maschine werden dabei nicht entfernt. Einfach einsprühen, einwirken lassen, abspülen, fertig.

Wird in der Maschine frische Milch verarbeitet, beispielsweise für leckeren Cappuccino oder Latte Macchiato, so findet sich hier ein weiterer potentieller Brennpunkt für Verschmutzungen. Auch sie können direkten Einfluss auf den Geschmack nehmen. Milchreste in Milch-

schaumbühhvorrichtung, Düse, Leitungen und Behältern müssen gründlich gereinigt werden. Ansonsten bilden sich Keime welche einerseits einen sauren Beigeschmack geben und im schlimmsten Fall auch gesundheitsschädlich sein können. Gerade Fettbestandteil, Milhzuckeranteil, Casein und die Proteine der Milch lassen sich auf konventionelle Weise nur sehr schwer rückstandslos reinigen. Daher empfiehlt es sich einen alkalischen Reiniger wie den Pronto CremaClean zu verwenden, welcher die Verunreinigungen verseift und so Reinigung und Abtransport überhaupt erst ermöglicht.

Das Gehäuse hat zwar im Normalfall keinen Einfluss auf den Geschmack des Produktes, aber wie heisst es so schön „Das Auge isst mit“. Hier bietet der Hersteller dem Benutzer das Top-Produkt Cover Clean für eine optimale Reinigung an.

Weitere Informationen unter:

ceragol international gmbh
Tel.: +41 (0) 44 879 16 31
kontakt@ceragol.com
www.ceragol.com