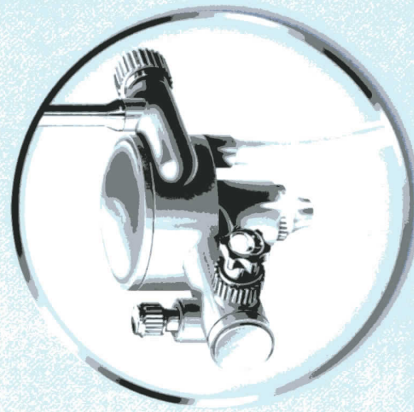


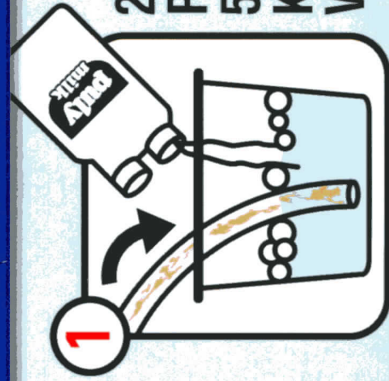
REINIGUNG DAMPFLANZE, CAPPUCCINATORE



Zertifizierter Reiniger für Cafeterien



CAPPUCCINATORE TÄGLICHE REINIGUNG

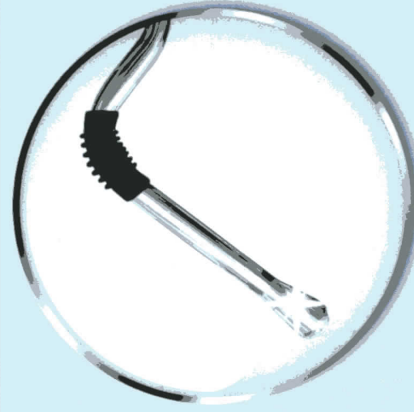


25 ml
PULYMILK
500 ml
KALTES
WASSER

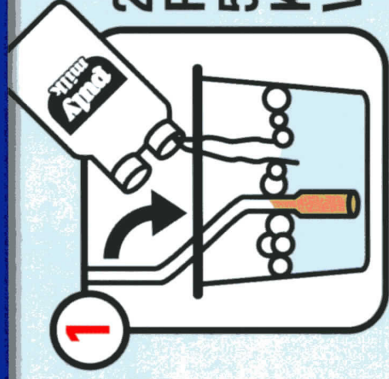
WARUM REINIGEN?

Die Milch zeigt sich als weißliche Emulsion und setzt sich zusammen aus: Zucker (Laktose), Mineralien, Proteinen, Vitaminen und Lipiden. Die letzteren sind die Fette die dazu neigen sich abzulagern.

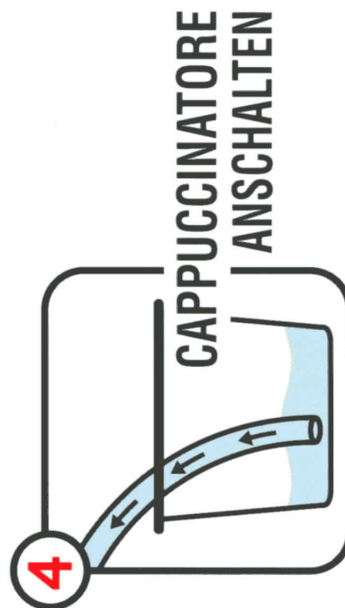
Die Milch verändert sich, wenn sie in direktem Kontakt mit einer erwärmten Oberfläche kommt, wie zum Beispiel die Hilfsmittel, die man für das Erwärmen oder Aufschäumen



DAMPFLANZE TÄGLICHE REINIGUNG



25 ml
PULYMILK
500 ml
KALTES
WASSER



SPÜLEN

von Milch benötigt: Dampflanze, automatischer Cappuccinatore oder Milchkannen. Dann neigt sie zu verkrusten.

Auf der Düse der Dampflanze und im Inneren, bilden sich so Ablagerungen aus anorganischen Material, der sogenannte "Milchstein". Er besteht aus Calcium-Salzen und Magnesium, die wiederum organische Substanzen wie Fett und Proteine übernehmen. Diese bieten einen optimalen Nährboden für die Entwicklung von Bakterien.

Es wird daher mindestens eine tägliche Reinigung für die hygienische Sicherheit der Milch empfohlen.

PULYMILK, täglich angewendet, sichert die vollständige Entfernung aller internen und externen Ablagerungen und verringert die Entwicklung von Bakterien.

Dank dieser Tatsache steigt die Qualität des Dampfes und die Mikrotextur der Milchcreme verbessert sich.

PULYMILK hinterlässt keine Rückstände und enthält keine schädlichen Stoffe, weder für den Verbraucher noch für die Espresso-Maschine.



Getestet und zertifiziert von NSF International Protokoll P152 Auswirkungen auf die Gesundheit und die Korrosivität von Reinigungsmitteln auf professionelle Espressomaschinen.

PRODUKTION UND FORSCHUNG



Tel. +39 0372830494 - Fax +39 0372830029

Übereinstimmung mit dem Protokoll



Hazard Analysis
Critical Control Points

WAS



SPÜLEN

SEHEN SIE WIE MAN ES MACHT

