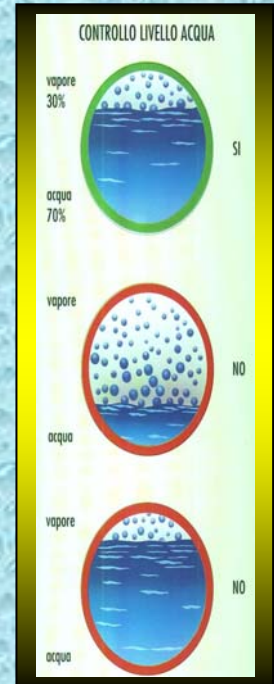
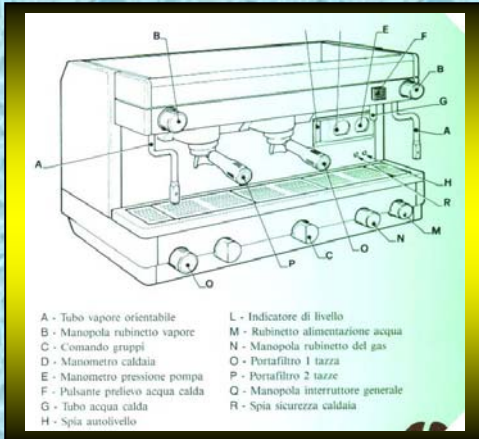


CAFFÈ! CAFFÈ!



in GENERALE



MACCHINA CAFFÈ' SEMPRE ACCESA

MANUTENZIONI E VERIFICHE PERIODICHE SULLE MACCHINE

OPERAZIONI GIORNALIERE

Macinino

- Verifica del peso della singola dose (tra 6 e 7 gr.)
- Verifica dello spessore di macinatura attraverso la prova seguente: il Caffè deve scendere nella tazzina in circa 30 secondi. Se impiega più tempo il grado di macinatura va ingrandito e viceversa se il tempo impiegato sarà inferiore.

Macchina Espresso

- Verifica del valore della pressione dell'acqua sul Caffè a 9 atm.
- Verifica del valore della pressione dell'acqua in caldaia per avere la temperatura dell'acqua sul Caffè compresa fra gli 88 e i 92 °C. La pressione dell'acqua in caldaia va mantenuta intorno a 1,2-1,4 atm. nelle macchine a leva, intorno a 1-1,2 atm. nelle macchine idrauliche e infine nelle macchine ad erogazione intorno a 0,7-0,9 atm.
- Pulizia dei filtri, dei portafiltro e delle guarnizioni. Nelle macchine ad erogazione continua si raccomanda l'uso, anche più volte al giorno, del filtro cieco fornito dalla casa costruttrice.
- Pulizia della parte esterna della macchina e principalmente del piano sotto i gruppi e della sua vaschetta.

OPERAZIONI SETTIMANALI

Macinino

- Pulizia completa del dosatore per evitare variazioni nel peso delle dosi.
- Pulizia della campana porta grani.

Macchina Espresso

- Pulizia dei gruppi con filtro cieco e detersivo.

OPERAZIONI MENSILI

Macinino

- Verifica del punto di usura delle macine sapendo che le macine piane devono essere sostituite dopo aver macinato non più di 600 Kg. di Caffè e quelle coniche circa il doppio.

Macchina Espresso

- Verifica del punto di usura dei filtri (controllare il bordo arrotondato e l'allargamento dei fori).

OPERAZIONI ANNUALI

Macchina Espresso

- Verificare se rimane costante il valore della pressione dell'acqua di rete. In caso negativo installare un adattatore di pressione.



PRESSARE FORTE

PULIRE BORDI

