

ORATORIO PAOLO VI CASTEL MELLA

MANUALE DEL BARISTA



ORATORIO PAOLO VI
PARROCCHIA DI S. SIRO
CASTEL MELLA (BS)

A TUTTI I BARISTI VOLONTARI

**ATTENZIONE, QUESTA E' UNA VERSIONE ONLINE PERTANTO LE
INFORMAZIONI SENSIBILI SONO OSCURATE.**

I TURNISTI POSSONO RICHIEDERE IL CARTACEO AI VARI RESPONSABILI.



PREMESSA:

Questo manuale è rivolto a tutti coloro che prestano servizio volontario al bar in oratorio.

Visto la numerosità di volontari si è pensato di creare un piccolo opuscolo informativo volto sia a uniformare quello che è il lavoro di chi presta servizio da anni, sia a informare i nuovi entranti.

Con questo opuscolo non si vuole criticare nessun metodo di lavoro bensì migliorare e informarvi sul motivo per cui si dovrebbe utilizzare un metodo piuttosto di un altro.

Per qualsiasi chiarimento contattateci.



RICETTARIO

IL CAFFÈ' NON È BUONO !!!

Ci sono state da parte di clienti e baristi parecchie lamentele sul gusto del caffè!
Avendo appurato la qualità scarsa della miscela di caffè abbiamo scelto di cambiare la miscela passando ad un caffè 100% arabica.

A distanza di un anno da questo cambiamento arrivano ancora parecchie lamentele!
Abbiamo pensato quindi che il problema fosse la macchina del caffè e abbiamo provveduto ad una revisione completa della stessa ma, le lamentele, non sono cessate!

Abbiamo poi riscontrato che a volte il caffè è molto buono mentre a volte non piace!

COME' POSSIBILE CHE LO STESSO CAFFÈ' FATTO CON LA STESSA MACCHINA DEL CAFFÈ' ESCA DIVERSO? COSA CAMBIA?

Bhe facile intuire che quello che cambia sono le mani!

Siamo in 90 persone tutte con un metodo diverso di lavorare.

Perché non proviamo ad uniformare il nostro metodo di lavoro secondo una procedura uguale?

ISTRUZIONI PER IL CAFFÈ'

- 1. SGANCIARE IL GRUPPO**
- 2. SVUOTARLO DAL CAFFÈ' PRECEDENTE**
- 3. AZIONARE L'ACQUA PER FAR SCENDERE IL CAFFÈ VECCIO INCOLLATO SULLA DOCCETTA**
- 4. DOSARE IL CAFFÈ' (tirare completamente la leva del dosatore 1 volta con gruppo da 1 e 2 volte con gruppo da 2)**
- 5. PRESSARE (dobbiamo fare una pressatura di 15-20kg)**
- 6. AGGANCIARE IL GRUPPO**
- 7. EROGARE IL CAFFÈ' SUBITO DOPO AVER AGGANCIATO (la corretta estrazione del caffè impiega 25 secondi)**
- 8. SERVIRE**

ORA VI SPIEGHIAMO PERCHE' FACCIAMO COSI' :

Sicuramente vi siete chiesti il motivo di alcuni passaggi:

PERCHE DEVO FARE IL PUNTO 3? CIOE' PER QUALE STRANO MOTIVO DEVO AZIONARE L'ACQUA AD OGNI CAFFE CHE FACCIAMO DOPO AVER STACCATO IL GRUPPO???

Vi sembrerà strano ma questo passaggio fa cambiare totalmente il gusto del caffè! Ogni volta che facciamo un caffè parte del caffè bagnato si incolla alla doccetta della macchina che ha una temperatura di 90 gradi. Stando lì il caffè si brucia e caricando del nuovo caffè al momento dell'erogazione il sapore del vecchio caffè ormai bruciato andrà a sovrapporsi al sapore del caffè nuovo cambiandone totalmente il sapore!

Comportandoci invece nel modo sopra descritto (erogando un goccio d'acqua) facciamo staccare il vecchio caffè e puliamo la doccetta così da non contaminare il gusto del nuovo caffè.

PERCHE' DOBBIAMO FARE IL PUNTO 4? CIOE' PERCHE' DOSARE ESATTAMENTE COSI' IL CAFFE'?

A casa capita spesso di fare una montagnetta di caffè sul filtro della moka MA la nostra non è una moka e stiamo preparando un caffè ESPRESSO! I gruppi della macchina del caffè sono progettati per contenere una dose specifica di caffè (70g quello da 1 e 140g quello da 2).

Il macinacaffè ha un dosatore che eroga direttamente nel gruppo 70 grammi di polvere macinata quindi noi non dovremmo far altro che tirare una volta per il gruppo da uno e 2 volte per quello da 2.

Aumentando la dose rischiamo bloccare la fuoriuscita dell'acqua e mandare in blocco la macchina del caffè.

PERCHE DOBBIAMO FARE IL PUNTO 5? CIOE' PERCHE' DEVO PRESSARE IL CAFFE'?

Una volta erogato il caffè dobbiamo pressarlo. Qual è il modo corretto di pressare il caffè?

Pressandolo troppo il caffè avrà un gusto troppo forte, farà fatica a fuoriuscire e risulterà sgradevole!

Pressandolo troppo poco invece risulterà slavato scenderà troppo velocemente e risulterà insipido!

La pressatura corretta è quella che si ha utilizzando il pressatore del macinino effettuando una pressione di 15 / 20 kg sul caffè!

MA IL CAFFE' COME DEVE SCENDERE? LENTO, VELOCE, MEDIO ?

L'erogazione del caffè deve impiegare 25 secondi e devono scendere 25ml quindi la corretta erogazione prevede 1 ml al secondo.

Ma come facciamo a capire se scende 1 ml al secondo?

Tenete come riferimento il filo d'olio! Se il caffè scende come se fosse un filo d'olio

allora viene erogato in maniera corretta, se scende goccia – goccia o come se fosse un rubinetto aperto significa che è macinato male.

Vi dirò di più il caffè deve avere un colore tendente all'oro! Se è tendente al giallo allora i problemi possono essere: macinatura sbagliata (troppo grosso) pressatura leggera (meno di 15 kg), se il colore tende al marrone i problemi possono essere: Macinatura errata (troppo fine) pressatura troppo forte (sopra i 20 kg).

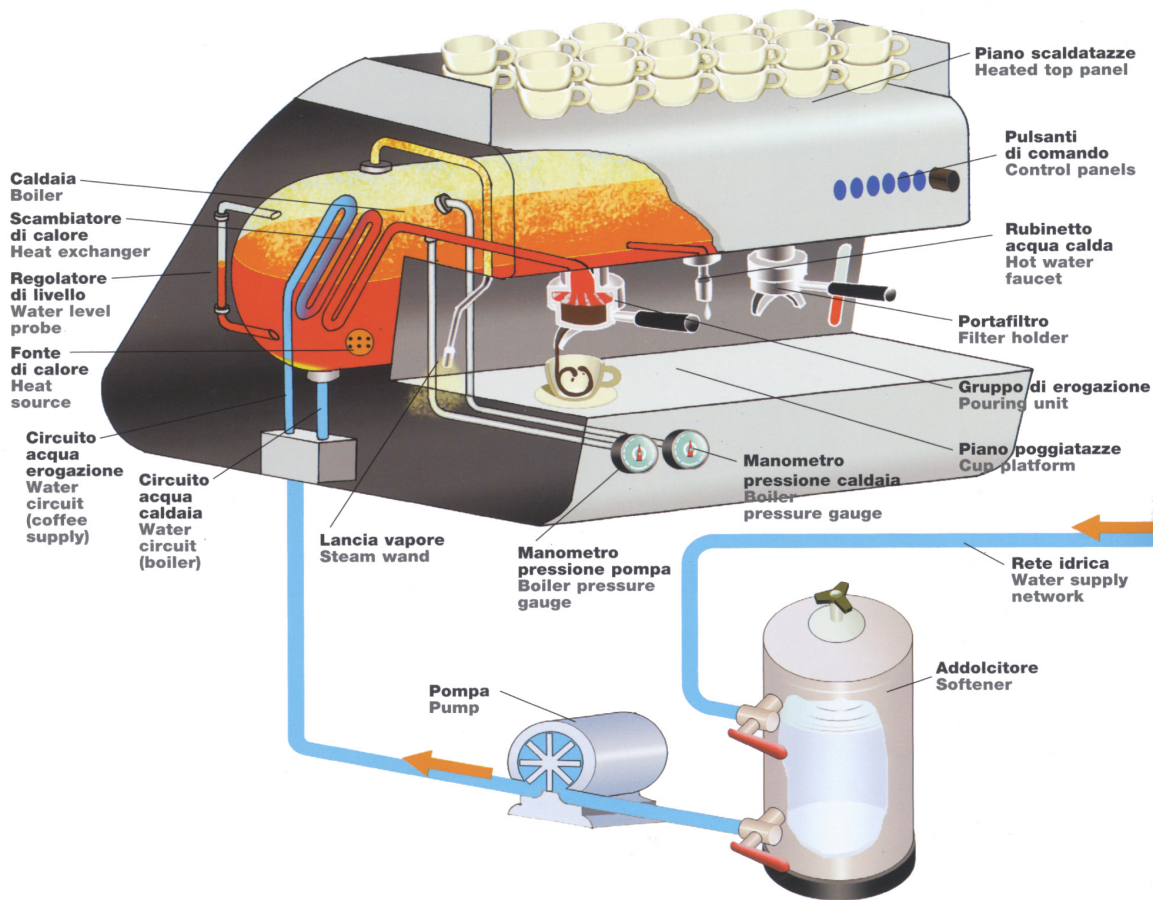
COME SI MONTA IL LATTE ?

Il latte deve essere preferibilmente intero e sempre fresco. Deve inoltre essere quanto più freddo possibile per garantire un maggiore tempo di montatura al latte una volta inserito il vapore. La tecnica di montaggio è fondamentale. E' innanzi tutto necessario che il latte non superi la metà della lattiera.

PROCEDIMENTO

1. FLUSSARE LA LANCIA: APRIRE PER QUALCHE SECONDO IL VAPORE SENZA METTERLO NEL LATTE FACENDO USCIRE LA CONDENZA.
2. INSERIRE VERTICALMENTE LA LANCIA NELLA LATTIERA IMMERGENDOLA NEL LATTE CIRCA UN CENTIMETRO.
3. REGOLARE L'INCLINAZIONE IN MODO CHE IL LATTE FORMI UN VORTICE
4. MAN MANO CHE LA SCHIUMA AUMENTA ALLONTANARSI RIMANENDO SEMBRE A UN CM DI IMMERSIONE.
5. QUANDO IL LATTE è MONTATO AFFONDARE LA LANCIA PER SCALDARLO (NON DOVRETE FAR BOLLIRE IL LATTE! TENETE SEMPRE UNA MANO SULLA LATTIERA PER MISURARE LA TEMPERATURA. QUANDO SARA' CALDA MA RIUSCIRETE COMUNQUE A TENERLA IN MANO SENZA SCOTTARVI, AVRETE RAGGIUNTO LA TEMPERATURA CORRETTA.)
6. CHIUDERE IL VAPORE
7. TOGLIERE LA LATTIERA
8. FLUSSARE NUOVAMENTE LA LANCIA E PULIRLA CON UNA SPUGNA
9. APPOGGIARE LA LATTIERA SUL BANCO E MUOVERLA FACENDO MOVIMENTI CIRCOLARI COSÌ DA MESCOLORE IL LATTE
10. FARE IL CAFFÈ LASCIANDO RIPOSARE IL LATTE CIRCA 30 SECONDI
11. RIPETERE IL PUNTO 10
12. VERSARE NELLA TAZZA MUOVENDO LA LATTIERA PER FAR SCENDERE SOLO LA CREMA

MACCHINA DEL CAFFÈ:



Analizziamo insieme le cose che interessano a noi!!

Come si vede dall'immagine la macchina del caffè possiede:

- 1) addolcitore
- 2) pompa
- 3) caldaia
- 4) scaldatazze
- 5) scambiatore di calore
- 6) lancia vapore
- 7) Gruppo portafiltro

1) **ADDOLCITORE:** l'addolcitore serve a togliere il calcare e contiene 4 litri di acqua. Quando apriamo, siccome l'acqua è rimasta nell'addolcitore tutta notte, è opportuno azionare l'acqua per 8 minuti in modo da cambiare completamente l'acqua! In questo modo il caffè sarà più buono!

ATTENZIONE : azionare l'acqua dai gruppi di erogazione del caffè e non dall'erogatore per il the.

2) **POMPA:** la pompa porta l'acqua dall'addolcitore alla macchina per riempire sia la caldaia che per erogare.

- 3) CALDAIA: la caldaia ha 4 funzioni: la prima è quella di formare il vapore, la seconda è mantenere l'acqua calda per l'erogazione di acqua, la terza è quella di mantenere a temperatura la macchina scaldando in parte le tazzine, la quarta e la più importante è quella di scaldare l'acqua per il caffè.
- 4) SCALDATAZZE: il ripiano scaldatazze è caldo grazie a 2 fattori: il primo è la caldaia, il secondo la resistenza scaldatazze. Spegnendo la resistenza la caldaia mantiene comunque le tazze calde ma il caffè non risulterà abbastanza caldo in quanto la tazzina non sarà calda a sufficienza.

TANTE VOLTE SI APPOGGIANO GLI ASCIUGAMANI SULLA

MACCHINA DEL CAFFÈ: la cosa è sbagliata per 3 motivi: il primo è di natura igienica (gli asciugamani non sono sempre puliti e le norme HACCP vietano di riporli sullo scaldatazze); il secondo è di natura tecnica (avendo appena spiegato il funzionamento dello scaldatazze ora capirete che avendo una resistenza accesa e in più una caldaia che scalda, il piano scaldatazze emette un'alta quantità di calore e venendo coperto le tazze raggiungono una temperatura talmente alta che rischia di scottare le labbra); il terzo motivo legato alla sicurezza (come già ripetuto il calore è molto e sulla resistenza può depositarsi della polvere che senza riciclo di aria potrebbe dare luogo a un incendio, in pratica sarebbe come coprire con un asciugamano la stufina che si una in bagno d'inverno! Non credi sia molto pericoloso???)

Spiegato il funzionamento dello scaldatazze vorrei aprire una parentesi sul corretto posizionamento delle tazze: Le tazze vanno riposte con la parte dove si deposita il caffè appoggiata sul ripiano e il bordo rivolto verso l'alto. Tanti si chiederanno "e la polvere non entra?" NO !! L'aria calda sale verso l'alto e porta con sé la polvere! Inoltre non ha senso scaldare la parte della tazza sulla quale si appoggiano le labbra! Ha senso invece scaldare la parte della tazza che accoglie il caffè!

E' comunque buona norma passare con uno straccio pulito le tazze prima di erogarvi il caffè.

- 5) SCAMBIATORE DI CALORE: è una serie di curve del tubo atta a scaldare l'acqua che la pompa spinge dall'addolcitore nel condotto di erogazione. Ricorda che l'acqua della caldaia non viene utilizzata per il caffè ma solo per il vapore e per l'acqua del the.
- 6) LANCIA VAPORE: Funziona grazie al vapore prodotto nella caldaia. Ogni volta prima di montare il latte deve essere flussata (aperta e chiusa) per eliminare la condensa e ogni volta dopo averla usata dev'essere flussata e pulita con la spugna altrimenti si incrosta (norma HACCP).
- 7) GRUPPO PORTAFILTRO: Deve essere SEMPRE agganciato al gruppo erogatore perché deve sempre essere caldo e, se tolto, le guarnizioni si asciugherebbero seccandosi e rompendosi. (Farle sostituire inutilmente comporta una spesa di 70€ tra manutenzione e ricambio).

ORZO, GINSENG E BEVANDE AROMATIZZATE

COME SI PREPARANO ?

Utilizziamo la macchina accanto a quella del caffè, sfilare il cassetto, inserire la capsula nell'alloggio, inserire il cassetto posizionare la tazzina sotto la macchinetta (usare quelle in vetro perché in quelle del caffè non ci sta), abbassare la leva, premere "bevande solubili" e scegliere la dimensione. Una volta finito alzare la leva e buttare la capsula. Non lasciare mai capsule sporche nella macchina.

ATTENZIONE:

TAZZA PICCOLA: PREMERE MEDIUM

TAZZA GRANDE: PREMERE LARGE

IL TASTO SMALL SERVE PER IL CAFFÈ DEC IN CAPSULE RISTRETTO.

DOVE TROVIAMO TUTTO NEL BAR?

PRODOTTI AROMATIZZATI: Sul bancone negli appositi espositori.

ICE TEA:

COME SI PREPARA L'ICE TEA ?

Utilizziamo la macchina "revolution", apriamo lo sportello superiore, inseriamo una bustina di prodotto, chiudiamo lo sportello e premiamo il tasto bicchiere, inseriamo 4 cubetti di ghiaccio.

Oppure versiamo pochissima acqua calda nel bicchiere, versiamo la bustina, stemperiamo bene mescolando riempiamo il bicchiere con acqua fredda e mettiamo il ghiaccio.

DOVE TROVIAMO TUTTO NEL BAR?

BUSTE DI ICE TEA: Sul bancone negli appositi espositori.

GHIACCIO: Nella macchina del ghiaccio o cassetto del freezer dei gelati insieme alle pizze e focacce.

GRANITE:

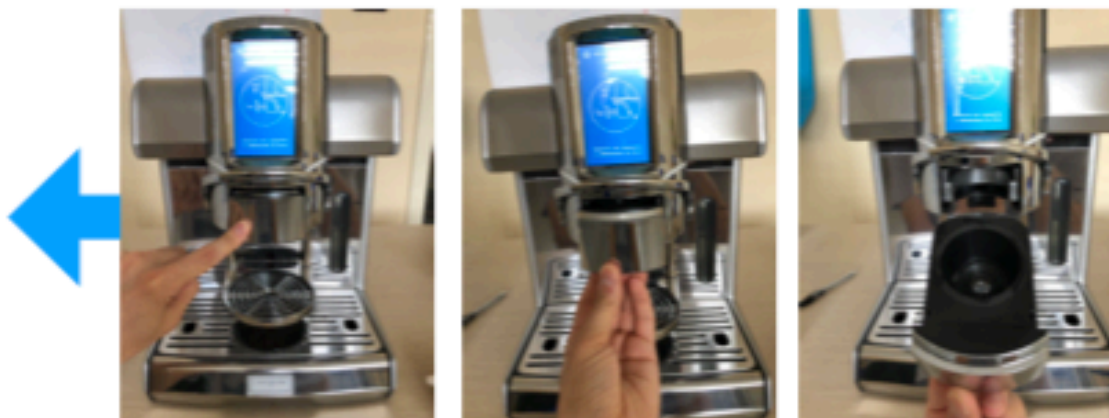
Erogare nel bicchiere trasparente la granita NEUTRA (bianca contenuta nelle vasche), successivamente erogare nel bicchiere 2 "pompe" di sciroppo **NON DI PIU' !!!** mescolate e date una cannuccia nera e 1 cucchiaino di plastica

Se il neutro contenuto nelle vasche dovesse finire, basterà ripristinarlo versandovi il prodotto già pronto contenuto nel frigorifero dove solitamente sono riposti i panini, una volta finita la tanica questa dovrà essere riposta in frigorifero o freezer per evitare la formazione di muffe.

È VIETATO INSERIRE NELLE VASCHE ACQUA DEL RUBINETTO PURA IN QUANTO IL PRODOTTO È UNA MISCELA APPOSITAMENTE PREPARATA E L'INTRODUZIONE DI SOLA ACQUA CAUSEREBBE LA FORMAZIONE DI UN

ORZO, GINSENG E CAFFE' AROMATIZZATI

1) SFILARE
IL
CASSETTO



ATTENZIONE: A LEVA ABBASSATA IL CASSETTO NON SI SFILA



2) INSERIRE LA
CAPSULA

3) RIPOSIZIONARE
IL CASSETTO





4) POSIZIONARE
LA TAZZA



5) ABBASSARE
LA LEVA



6) PREMERE
"BEVANDE SOLUBILI"

7) PREMERE
"MEDIUM" PER TAZZA PICCOLA
"LARGE" PER TAZZA GRANDE



ATTENZIONE: RIALZARE LA LEVA E SVUOTARE

BLOCCO DI GHIACCIO E LA CONSEGUENTE ROTTURA DEL GRANITORE.



ICE TEA

1. SCEGLIERE IL PRODOTTO DALL'ESPOSITORE

2. PRENDERE IL BICCHIERE, RIEMPIROLO CON 6 O 7 CUBETTI DI GHIACCIO



3. APRIRE LO SPORTELLLO E VERSARVI LA BUSTINA DI PRODOTTO.



4. POSIZIONARE IL BICCHIERE



5. PREMERE IL TASTO "ICE TEA"

6. A EROGAZIONE COMPLETATA MESCOLATE E SERVIRE.



**PREZZI:
2,00**

COME SI FA IL PIRLO ?

COME SI PREPARA UN PIRLO ?

Il pirlo si serve in un calice di vetro nel quale si mettono 4 -5 cubetti di ghiaccio, un terzo di aperol o campari + un terzo di prosecco + un terzo di soda/seltz. O acqua frizzante

Insieme al pirlo serviamo un contenitore con patatine e arachidi (usare le patatine nel sacchetto grande e le arachidi grandi).

DOVE TROVIAMO TUTTO NEL BAR?

GHIACCIO: Nella macchina del ghiaccio o cassetto del freezer dei gelati insieme alle pizze e focacce.

APEROL O CAMPARI: Sulla mensola insieme agli alcolici

SODA O SELTZ: Nel frigorifero del bancone insieme alle bibite.

COME SI FA IL PUNCH

COME SI PREPARA UN PUNCH ?

Il punch si serve in una tazzina in vetro con manico in ferro nel quale si versa il punch. Successivamente, utilizzando la lancia del vapore lo si scalda portandolo ad ebollizione.

DOVE TROVIAMO TUTTO NEL BAR?

PUNCH: Sulla mensola insieme agli alcolici.

TAZZA IN VETRO: sulla mensola **USARE QUELLA CON MANICO IN FERRO PERCHE' IL VETRO E' FATTO APPOSTA PER ESSERE SCALDATO SENZA ROMPERSI!**

COME SI FA IL BOMBARDINO

COME SI PREPARA UN BOMBARDINO ?

Il bombardino è un liquore all'uovo che si serve in una tazzina in vetro con manico in ferro nel quale si versa il liquore. Successivamente, utilizzando la lancia del vapore lo si scalda. Chiedere al cliente se lo vuole con panna o senza

DOVE TROVIAMO TUTTO NEL BAR?

BOMBARDINO: Sulla mensola insieme agli alcolici.

PANNA: nel frigo

TAZZA IN VETRO: sulla mensola **USARE QUELLA CON MANICO IN FERRO PERCHE' IL VETRO E' FATTO APPOSTA PER ESSERE SCALDATO SENZA ROMPERSI!**

LIQUORI IN GENERALE

COME SI PREPARA UN SUPER ALCOLICO?

I super alcolici si servono nei bicchieri in vetro a fondo spesso lisci. Si versa semplicemente il liquore fino a raggiungere la linea del bicchiera.

Liscio : senza ghiaccio

Con ghiaccio: mettiamo massimo 2 cubetti!

DOVE TROVIAMO TUTTO NEL BAR?

LIQUORE: sulla mensola

GHIACCIO: Nella macchina del ghiaccio o cassetto del freezer dei gelati insieme alle pizze e focacce.

COME SI PREPARANO I PANINI ?

COME SI PREPARA UN PANINO ?

Si scalda nella salamandra (fornetto) 5 minuti accendendo la resistenza centrale e quella inferiore.

Prima di servire verificare che sia ben caldo

Durante la cottura verificare costantemente.

Servire in un piatto di carta e tovagliolo

DOVE TROVIAMO TUTTO NEL BAR?

PANINI: nel Frigo sotto la cassa

PIATTO DI CARTA: nell'armadietto sotto la macchina del caffè

COME SI PREPARANO PIZZE E FOCACCE ?

COME SI PREPARANO PIZZE E FOCACCE ?

Scaldare 5 minuti il forno a 150/170°C infornare la pizza/ focaccia per:
10 minuti la pizza

7 minuti la focaccia

Oppure nella salamandra senza metterle nella pinza ma appoggiandole sulla griglia superiore, accendendo la resistenza superiore e centrale impostando 6 minuti. Verificare lo stato e aumentare 2 minuti se non cotta a sufficienza.

Prima di servire accertarsi che sia ben calda e che la mozzarella sia sciolta.

Servire in un piatto di carta insieme alle posate.

DOVE TROVIAMO TUTTO NEL BAR?

PIZZE / FOCACCE: nel cassetto del freezer dei gelati

CARTA FORNO: nel mobile sotto le patatine

PIATTO DI CARTA: nell'armadietto sotto la macchina del caffè

POSATE: nell'armadietto sotto la macchina del caffè

COME SI PREPARANO LE BRIOCHES ?

COME SI PREPARANO LE BRIOCHE ?

Accendere il forno a 170°C per 25 minuti, preparare le brioches sulle teglie, infornare le teglie anche se il forno non è ancora a temperatura. Al suono controllare la cottura, sfornare . AL TERMINE SPOLVERARE CON ZUCCHERO A VELO SOLO QUELLE AL CIOCCOLATO E CREMA!

Se il forno fosse già in temperatura impostare 20 minuti invece che 25.

DOVE TROVIAMO TUTTO NEL BAR?

BRIOCHE: nel freezer nel magazzino bibite

CARTA FORNO: nel mobile sotto le patatine

ZUCCHERO A VELO: nel mobile sotto le patatine

COME SI PREPARANO LE CIOCCOLATE ?

COME SI PREPARANO LE CIOCCOLATE ?

Mettere in una lattiera una tazza di latte, versare la polvere della cioccolata scelta dal cliente nella lattiera, con la frusta sciogliere cercando di far bagnare tutta la polvere, con la lancia del vapore (aperta precedentemente per far uscire tutta la condensa) scaldare il composto continuando a mescolare con la frusta.

Una volta raggiunta l'ebollizione continuare a mescolare per addensare il composto.

Preparare una tazza di vetro con un cucchiaino, zucchero e versare la cioccolata nella tazza

Una volta servita pulire immediatamente la lancia del vapore per evitare incrostazioni e otturazioni dei fori.

DOVE TROVIAMO TUTTO NEL BAR?

TAZZA IN VETRO: sulla mensola con i bicchieri

CIOCCOLATA: sopra le tazze in vetro

FRUSTA accanto al lavello

LATTE: nel frigorifero sotto il bancone

NEL PERIODO INVERNALE SABATO E DOMENICA LA CIOCCOLATA CLASSICA VIENE PREPARATA NELLA CIOCCOLATIERA! NESSUNO E' AUTORIZZATO A RIFARLA. UNA VOLTA TERMINATA DOVRA' ESSERE PREPARATA NEL METODO CLASSICO SOPRA DESCRITTO.

COME SI PREPARANO I THE E LE TISANE (caldi)?

COME SI PREPARANO I THE E LE TISANE ?

Mettere una teiera sotto la macchina del caffè nel punto in cui c'è l'erogatore dell'acqua calda e riempire.

Preparare una tazza di vetro con un cucchiaino, zucchero e il cubetto della tisana scelta.

DOVE TROVIAMO TUTTO NEL BAR?

TAZZA IN VETRO: sulla mensola con i bicchieri

TISANA: nell'espositore sul bancone

TEIERA: sulla mensola accanto agli alcolici

TEMPERATURE CORRETTE

Le temperatura vengono registrate giornalmente tutte le mattine. Vi chiediamo comunque di tenerle sotto controllo in modo da intervenire subito in caso di malfunzionamenti evitando così di buttare la merce!

Banco frigo: +4°C

Vetrina bibite: +4°C

Freezer gelati: -30°C

Freezer brioches: -30°C

Sorbettiere: - 4°C

Vi chiediamo di allertare Nicola, il Don o Sergio Vezzoli nel caso le temperature fossero superiori.

MANUTENZIONI E PULIZIE

COME PULIRE LA MACCHINA DEL CAFFÈ

AD OGNI CHIUSURA sganciamo i gruppi della macchina, li svuotiamo e li mettiamo in lavastoviglie.

- svuotare i gruppi dal caffè
- metterli in lavastoviglie
- azionare l'acqua della macchina e con lo spazzolino in plastica pulire le doccette
- riposizionare i gruppi vuoti e puliti agganciandoli

ATTENZIONE: NON PULIRE MAI LE DOCCETTE CON SPAZZOLE IN FERRO

ATTENZIONE: DOPO LA PULIZIA AGGANCIARE I GRUPPI ANCHE SE SONO VUOTI.

COME PULIRE LA LAVASTOVIGLIE

DURANTE LA CHIUSURA SERALE spegniamo la lavastoviglie. La macchina si svuoterà automaticamente e verrà pulita la mattina successiva dopo essersi raffreddata

ATTENZIONE: SPEGNERE SEMPRE LA MACCHINA PRIMA DI SVUOTARLA!! RISCHIO SCARICA ELETTRICA!

COME PULIRE IL BANCONE

DURANTE IL SERVIZIO USARE SOLO IL PREPARATO NEL VAPORIZZATORE (lo trovate accanto i bidoni dello sporco) DENOMINATO "**PER SUPERFICI**", USANDO UNA SPUGNA PULIRE IL BANCONE, RISCIAQUARE LA SPUGNA E SUCCESSIVAMENTE IL BANCONE. DURANTE LE PULIZIE GENERALI, A LOCALE CHIUSO, ULIZZARLO ALLO STESSO MODO DI QUANDO SI PULISCE LA PEDANA.

PER GLI ADDETTI ALLE PULIZIE:

COME PULIRE IL PAVIMENTO DELLA PEDANA

UTILIZZARE SOLO IL PRODOTTO **BRA-NEWSAN** (lo trovate in lavanderia) DILUENDOLO NELLE DOSI E NELLE MODALITA' INDICATE SULLA CONFEZIONE.

COME PULIRE IL PAVIMENTO DELLA SALA BAR

UTILIZZARE SOLO IL PRODOTTO **NEUTRO PRO** CONCENTRATO NELLE MODALITA' E NELLE DOSI INDICATE.

COME PULIRE LE ATTREZZATURE INCROSTATE

UTILIZZARE SOLO IL PRODOTTO **PULIGRILL** VAPORIZZANDOLO AD ATTREZZATURA TIEPIDA, LASCIANDOLO RIPOSARE QUALCHE MINUTO E IN SEGUITO RISCIAQUARE.

COME PULIRE LA LAVASTOVIGLIE

UTILIZZARE SOLO IL PRODOTTO **PULIDET** DISINCROSTANTE VERSANDONE UN BICCHIERE NELLA LAVASTOVIGLIE ED EFFETTUANDO 4 LAVAGGI A CALDO. SCARICARE LA LAVASTOVIGLIE E RISCIAQUARLA SENZA METTERE IL TAPPO PER 5 MINUTI.

ATTENZIONE:

- **NON ECCEDERE MAI LE DOSI INDICATE NELLE SCHEDE TECNICHE**
- **NON UTILIZZARE PRODOTTI NON FORNITI DALL'ORATORIO**
- **NON UTILIZZARE I PRODOTTI PER UTILIZZI DIFFERENTI DA QUELLI DESCRITTI**