



CAFITESSE

MORE THAN GREAT COFFEE

Το CAFITESSE, η ιδανική λύση για εξασφαλισμένη υγιεινή
στο σερβίρισμα του καφέ



Η δύναμη του συστήματος
στην εξασφάλιση της υγιεινής έγκειται σε 5 πυλώνες

Εφαρμογή πρότυπου
HACCP κατά την
παραγωγική διαδικασία

Καμία επαφή με το εξωτερικό
περιβάλλον από τη στιγμή της
παραγωγής του καφέ

Αποστειρωμένη
συσκευασία γάλακτος
(BIB)

Περιορισμένη επαφή με τον
χρήστη κατά την παρασκευή
του καφέ

Βέλτιστη διαδικασία συντήρησης



CAFITESSE

MORE THAN GREAT COFFEE

ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ



- Η διαδικασία παραγωγής των προϊόντων Cafitesse ακολουθεί τα πιο αυστηρά standards υγιεινής του προτύπου FSC 22000, συμπ. HACCP και των οδηγιών της ΕΕ

ΚΑΜΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΑΠΟ ΤΗ ΣΤΙΓΜΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



- Το σύστημα Bag-In-Box (με βαλβίδα εξόδου one-way) αποτελεί ένα κλειστό σύστημα: αποτρέπει οποιαδήποτε επαφή με τον αέρα και κάθε ξένο σώμα
- Μέγιστη προστασία μέσω πρόσθετης μεμβράνης που καλύπτει εξωτερικά το πακέτο.
- Καταψύχεται κατά την παραγωγή του. Το BIB αποψύχεται στο σημείο κατανάλωσης και διατηρείται σε συνθήκες ψύξης στο εσωτερικό του συστήματος Cafitesse

ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΜΕΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (BIB)



- Δεν έρχεται σε επαφή με τον αέρα, λόγω της βαλβίδας εξόδου one-way.
- Το ακροφύσιο ξεπλένεται αυτόματα και συστηματικά
- Διαδικασία παραγωγής που ακολουθεί τον κανονισμό υγιεινής FSC 22000, εγκεκριμένου από την Παγκόσμια Πρωτοβουλία για την Ασφάλεια των Τροφίμων

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΚΑΦΕ



- Κατά την αντικατάσταση των συσκευασιών BIB του Cafitesse, ο καφές δεν έρχεται σε καμία επαφή με τον άνθρωπο ή το εξωτερικό περιβάλλον. Ως εκ τούτου, αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση
- Κάθε συσκευασία BIB σερβίρει πολυάριθμα φλυτζάνια καφέ περιορίζοντας έτσι τη συχνή επαφή του χρήστη με τις συσκευασίες

ΒΕΛΤΙΣΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ



- Τα υλικά των επιφανειών των μηχανών Cafitesse απολυμαίνονται εύκολα
- Το νερό που χρησιμοποιείται για τον καφέ είναι φιλτραρισμένο και θερμαίνεται σε 90°C και άνω
- Δεν παραμένει κανένα υπόλειμμα καφέ/γάλακτος στη μηχανή μετά το σερβίρισμα
- Αυτόματος καθαρισμός μηχανής
- Δυνατότητα προκαθορισμένου καθαρισμού ανάλογα με το μοντέλο της μηχανής καφέ. Ο χρόνος καθαρισμού μπορεί να είναι έως και 2 φορές πιο γρήγορος σε σχέση με τον απαιτούμενο για συστήματα αλεσμένου καφέ και 4 φορές πιο γρήγορος σε σχέση με τον απαιτούμενο για συστήματα στιγμιαίου καφέ