



RESTART!
Riaccendiamo i motori



www.realcaffe.it

Ripartiamo INSIEME più forti ed uniti di prima!

Stiamo attraversando un momento di sofferenza del settore. In 65 anni di storia MokaSirs non abbiamo mai vissuto una situazione simile e mai ce la saremmo immaginata.

Ma non ci siamo arresi in passato e non ci arrendiamo oggi, a meno di un mese dalla riapertura.

In queste settimane di stop forzato abbiamo lavorato con la massima serietà con la nostra rete vendita, con confronti giornalieri seppure a distanza, per individuare le necessità sul territorio ed adottare tutti gli accorgimenti e le soluzioni utili per consentire a tutti voi, nostri partner, di essere messi nelle condizioni di ripartire allo scattare del "Via!".

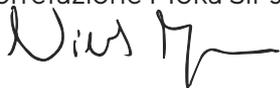
Tra le tante iniziative, abbiamo previsto anche questo vademecum, disponibile in formato pdf e video, per supportarvi nel primo passaggio più importante: la riattivazione delle attrezzature, in condizione di fermo da ormai quasi due mesi.

La nostra rete vendita è pronta a rispondere a vostri dubbi e necessità tecniche da risolvere, affinché la ripartenza possa avvenire senza ulteriori fastidiose interruzioni.

Siamo stati messi a dura prova da qualcosa di invisibile e, per ora, più forte di noi. Ma sappiamo che gli italiani ed il mondo intero ama il Made in Italy, ama le nostre eccellenze e, tra queste, c'è anche il nostro caffè. Siamo sicuri che il mondo tornerà nel bel Paese e noi torneremo più forti ed uniti di prima!

Niels Migliorini

Amministratore Delegato
Torrefazione Moka Sir's SpA



MOKASIRS®
CAFFÈ DAL 1954

REALCAFFÈ®



RIACCENDIAMO I MOTORI

Linee Guida per la riattivazione delle attrezzature

Vista l'imminente condizione di apertura degli esercizi per l'erogazione del servizio di asporto o consegna a domicilio e/o la ripresa a pieno ritmo delle attività dal 1° giugno, abbiamo pensato di aiutarvi, redigendo questo vademecum per la riattivazione delle attrezzature in condizione di fermo da ormai quasi due mesi,

- **Macchina caffè e depuratore**
- **Macinadosatore**
- **Orziera**
- **Lavatasse**

Vi raccomandiamo la massima attenzione nel seguire i passaggi indicati e rinnoviamo la nostra **TOTALE DISPONIBILITA' E COLLABORAZIONE** nel caso doveste riscontrare delle situazioni anomale.

MACCHINA CAFFÈ E DEPURATORE

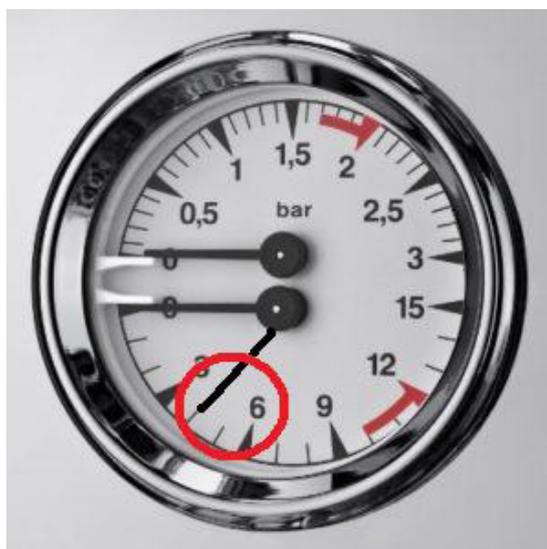
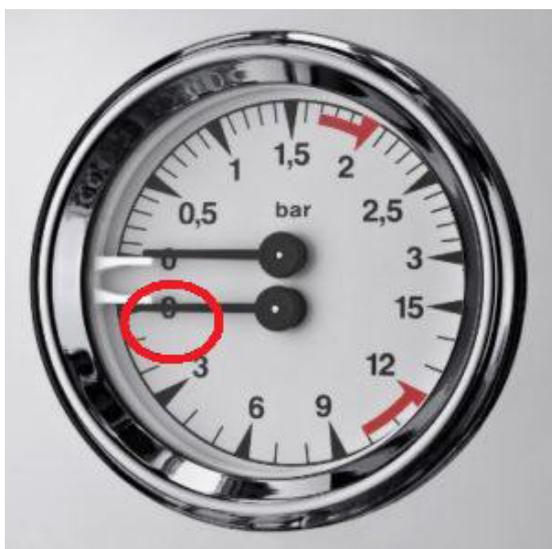
1. Riattivare la **corrente elettrica** e aprire il generale della **rete idrica**.
2. Aprire il rubinetto del lavandino e verificare che ci sia **erogazione di acqua pulita** (nel caso dovesse uscire acqua sporca, lasciare correre fino all'arrivo di acqua pulita)
3. Riattaccare il trasformatore del depuratore e, nel caso di **depuratore** automatico, attivare il tasto quadrato

Sul display le 4 linee verranno sostituite dall'orario rimasto in memoria (sarà premura del vostro agente aggiornarlo successivamente).



4. Verificare che il **sale** presente nel depuratore sia ancora morbido. Nel caso si fosse solidificato, occorre bagnarlo con acqua.

5. Prima di accendere la macchina caffè occorre verificare, tramite il **manometro**, che l'acqua della rete idrica arrivi al pompante. La lancetta del manometro deve passare dall'indicazione di zero atmosfere a circa quattro atmosfere.



6. Aprire una lancia a vapore, per evitare vuoti in caldaia (non è necessario per le macchine automatiche Faema e Cimbali di ultima generazione).

7. Accendere la macchina: nel caso l'interruttore di accensione preveda più posizioni, collocarlo sull'ultimo. Sentirete la macchina tirare un po' di acqua in caldaia.

8. Non appena incomincerà a **fuoriuscire vapore** dalla lancia, occorrerà chiuderla ed attendere che la macchina arrivi alla massima pressione (la lancetta del manometro dovrà passare da zero bar a circa 1.1 / 1.2 bar).



9. Per accertarsi che non si siano formati intasamenti del tubo di scarico della macchina, recuperare in un bicchiere un po' di acqua calda dal rubinetto della caldaia della macchina caffè, unire un cucchiaino di prodotto per il filtro cieco e versare la soluzione nella vaschetta di scarico posta sotto la griglia di scolo. Successivamente versare solo altra acqua calda, senza aggiunta di prodotto.



10. Verificare la **fuoriuscita dell'acqua dai gruppi**, azionando la macchina senza portafiltri, come se si dovesse preparare un espresso. Il manometro segnerà le atmosfere erogate dal pompante: circa 9 bar.



11. Per verificare che non ci siano **perdite dalle guarnizioni dei gruppi**, agganciare i portafiltri ed erogare del caffè espresso.

12. Attivare il **lavaggio del depuratore, sia esso automatico, con cartuccia brita o manuale**, per verificare che non ci siano perdite d'acqua dal depuratore e dai tubi di scarico dell'impianto idraulico del bar.

In caso di **depuratore automatico**, attivare il lavaggio tramite il tasto che riporta il simbolo di tre frecce che formano un triangolo. Il display mostrerà i minuti di esecuzione del lavaggio.



In caso di cartuccia brita sarà sufficiente cambiare l'acqua presente nella cartuccia tramite il by-pass



Spostare la levetta del by-pass, presente sulla testata, in avanti. Dal tubicino di scarico fare uscire circa 8 litri di acqua, per pulire la cartuccia da eventuali impurità. Quindi, riposizionare la leva nella posizione iniziale.

In caso di **depuratore manuale**, occorre procedere a macchina spenta con la rigenerazione delle resine attraverso tre passaggi.

A. Posizionare le leve dei rubinetti da sinistra a destra



B. Togliere il tappo ed inserire il sale grosso nelle proporzioni:
1 kg di sale grosso per un depuratore con capacità 8 litri
1,5 kg di sale grosso per un depuratore con capacità 12 litri



C. Chiudere ermeticamente il tappo e posizionare la leva del rubinetto superiore verso sinistra.



D. Trascorsi 20 minuti circa, assaggiare l'acqua che fuoriesce dal tubicino del rubinetto inferiore. Se è dolce, posizionare la leva del rubinetto verso sinistra.

MACINADOSATORE

Il macinadosatore, a differenza della macchina caffè e del depuratore, richiede solo verifiche di funzionamento ed operazioni di sanificazione.

Attenzione: la sanificazione delle parti in plastica dell'attrezzatura (tramoggia, macinino) NON deve essere effettuata tramite lavaggio nella lavatazze.

Distinguiamo due situazioni:

a. Il macinadosatore è stato svuotato del caffè in occasione del fermo attività. Occorrerà sanificare la tramoggia e rimettere in funzione l'attrezzatura con il nuovo caffè.

b. E' stato lasciato caffè nella tramoggia al momento del fermo attività. Il caffè è ossidato, quindi non utilizzabile. Prima di inserire nuovo caffè, occorre seguire questi passaggi

1. Chiudere la linguetta alla base della tramoggia



2. Avviare il macinadosatore per svuotare la camera di macinatura dal vecchio caffè

3. Non appena si sente il macinino girare a vuoto, spegnerlo

4. Svuotare il dosatore del vecchio caffè macinato e pulire la stella

5. Rimuovere il vecchio caffè dalla tramoggia e sanificarla.

Rispettati questi passaggi, è possibile inserire nella tramoggia il nuovo caffè.

ORZIERA

Anche in questo caso occorrerà seguire alcuni passaggi per la sanificazione dell'attrezzatura, prima di procedere con l'erogazione del nuovo prodotto.

Attenzione: la sanificazione qui consigliata delle parti in plastica (tramogge orziera, serbatoio acqua orziera, ecc.) NON deve essere effettuata tramite lavaggio nella lavatazze.

1. Svuotare il serbatoio dell'acqua rimasta per il periodo di fermo
2. Procedere con la sanificazione per eliminare eventuali residui o sedimenti che si sono formati. Nel caso vi sia il filtro anticalcare, procedere con lo smaltimento dello stesso. Avvisate il vostro agente, che provvederà a sostituirlo.
3. Riempire il serbatoio di acqua pulita
4. Verificare che i prodotti lasciati nelle tramogge non si siano solidificati. In caso affermativo occorre svuotarle e sanificarle, prima di inserire del nuovo prodotto.
5. Smontare gli imbuti e lavarli in acqua calda
6. Rimontare gli imbuti, riaccendere la macchina e fare delle prove di erogazione per verificare la bontà delle bevande.

LAVATAZZE

Prima di attivare la lavatazze, è necessario verificare che gli scarichi di competenza non siano ostruiti.

Nella vasca di lavaggio, priva di tappo, versare abbondante acqua calda.

Se l'acqua defluisce in maniera normale, inserire il tappo ed accendere la lavatazze.

Una volta che l'attrezzatura sarà a temperatura, fare partire un lavaggio a vuoto, verificando il movimento del brillantante nei tubicini di richiamo.

Se avete eseguito tutte le operazioni indicate, siete pronti a ripartire con l'attrezzatura sanificata e funzionante. In caso di difficoltà vi rinnoviamo l'invito a contattare immediatamente il vostro agente.

Buon inizio e buon lavoro!

Sei pronto per l'asporto?

Noi si!
Linea da asporto
Take Away Line



Domenica 26 aprile il Governo ha dato via libera alla vendita per asporto, in aggiunta alla consegna a domicilio, mantenendo fermo il divieto di consumo all'interno dei locali. **CONTATTA SUBITO** il tuo agente per scoprire la **gamma Real Caffè per il Take Away!**



TORREFAZIONE MOKA SIR'S S.p.a.
Sede di Frosinone: Via dei Salci, 47 int. 2 03100 FROSINONE
Tel. 0775840022 - Fax 0775841711 www.realcaffe.it