



# **CURSO DE MANTENIMIENTO DE MÁQUINA ESPRESSO**

# ¿POR QUÉ HACER UN BUEN MANTENIMIENTO?

- 01 Mejorar la consistencia del café
- 02 Aumentar vida útil de la máquina
- 03 Reducir averías y costes técnicos
- 04 Mantener imagen profesional del local
- 05 Optimización del uso de la misma.
- 06 Eficiencia energética.



# ANTES DE LA APERTURA

## ENCENDER MÁQUINA 20-30 MINS ANTES:

---

- Verificar presión (Caldera 1-1,2 bar / Bomba 8,5-9 bar)
- Purgar grupos 5-10 segundos
- Cepillar duchas
- Purgar y limpiar lanzas de vapor

## PORTAFILTROS SIEMPRE COLOCADOS Y CALIENTES:

---

- Comprobar caída uniforme del agua
- Revisar bandeja y desagüe
- Comprobar que no haya fugas

## SITUACIÓN DE LA MÁQUINA:

---

- Encendida.
- Portafiltros colocados, pero no apretados.

## PUESTA A PUNTO:

---

- Purgar grupos, lanzas y grifo de infusiones.

## REVISIONES:

---

- Presión de caldera: 0,8-1,1 bar.
- Bomba de presión: 8-9,5 bar
- Caudal agua de grupos: caída uniforme.
- Bandeja y desagüe.



# DURANTE EL SERVICIO

PARA ASEGURAR LA MISMA CALIDAD:

---

- Purgar grupos entre café y café.
- Limpiar cacillo (portafiltro) tras cada uso
- Limpiar y Purgar lanza de vapor después de cada emulsión de leche
- Controlar presión de caldera regularmente



## CONTROL DE CALIDAD EN EXTRACCIÓN

SI CAMBIA EL SABOR DEL CAFÉ REVISAR:

---

- Molienda
- Gramaje
- (Frescura/conservación café)
- Presión de grupo
- Temperatura
- Limpieza del grupo
- Estado de la ducha y portafiltros

# A LA HORA DEL CIERRE

TENEMOS QUE TENER EN CUENTA:

---

- Cepillar duchas
- Colocar cacillo (filtro) ciego en portafiltros
  - Rellenar de agua y aclarar gomas.
  - Encajar y cerrar durante 10 segundos x 3-5 veces.
  - (Activar 10 seg)
  - Repetir 5 veces por grupo
  - Eliminar residuos internos)
- Desmontar cacillos
  - Sumergir en agua caliente + detergente específico
  - No sumergir mangos de madera
  - Aclarar y secar completamente
- Limpieza de bandeja, rejilla y desagüe
- Purgar lanzas de vapor

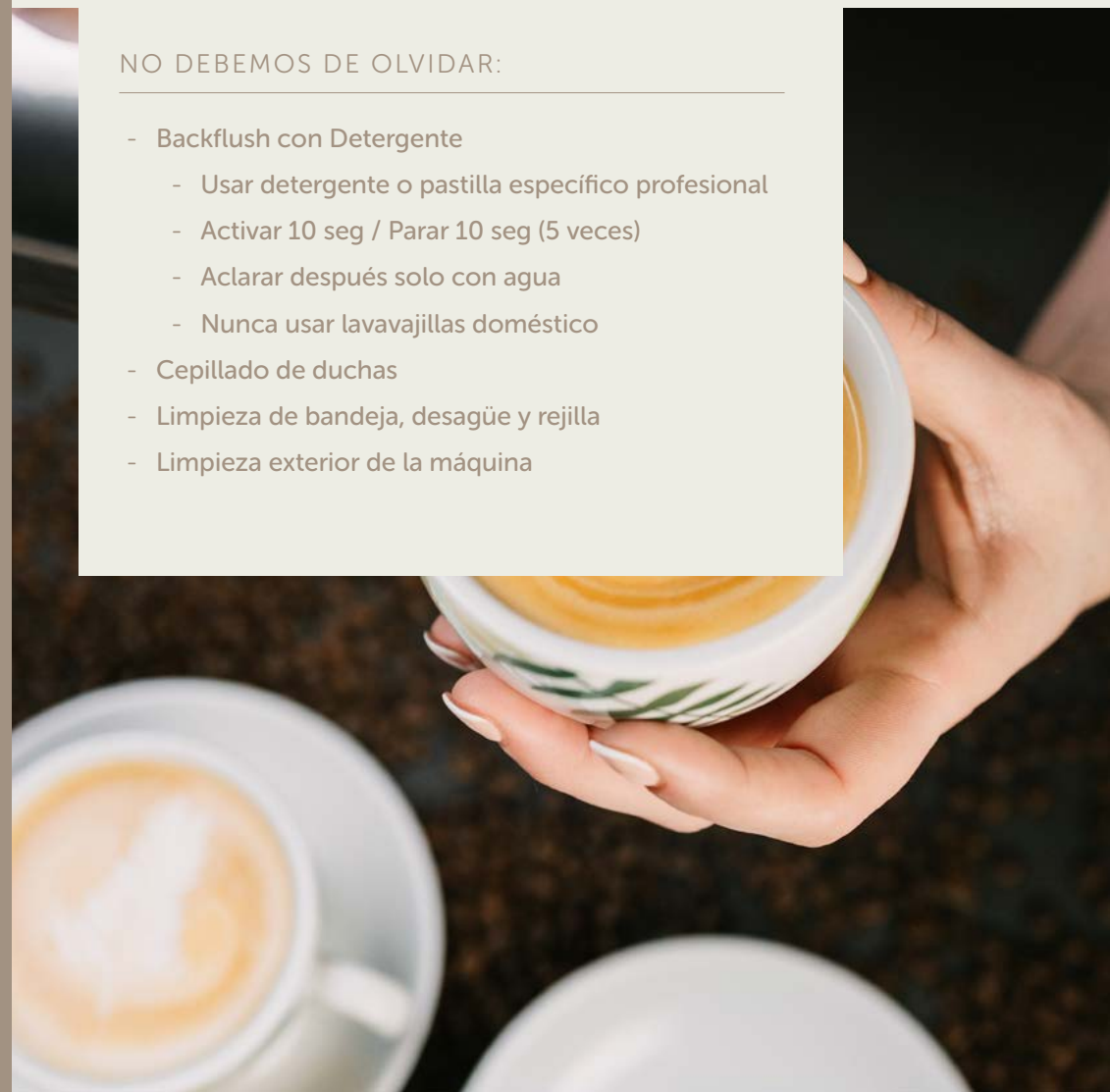


# MANTENIMIENTO SEMANAL

NO DEBEMOS DE OLVIDAR:

---

- Backflush con Detergente
  - Usar detergente o pastilla específico profesional
  - Activar 10 seg / Parar 10 seg (5 veces)
  - Aclarar después solo con agua
  - Nunca usar lavavajillas doméstico
- Cepillado de duchas
- Limpieza de bandeja, desagüe y rejilla
- Limpieza exterior de la máquina



# IMPACTO EN EL NEGOCIO

MEJOR SABOR Y CONSISTENCIA

---

MENOS AVERÍAS

---

MAYOR VIDA ÚTIL

---

MEJOR IMAGEN Y SATISFACCIÓN CLIENTE

---

AHORRO ENERGÉTICO



templocafes.es



@templocafesoficial