

MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE EQUIPOS DE CAFÉ

Mantenimiento Preventivo

Tiene por objeto la conservación de los equipos de café para prevenir fallos y tener seguridad en su funcionamiento, mediante la limpieza general interna y externa que proceda de acuerdo a la naturaleza y funcionamiento de los equipos, según la marca y modelos de la cafetera y molinos.

Asimismo, la revisión de éstas máquinas y sus partes permite establecer criterios en cuanto al ajuste, reparación y/o cambio oportuno de piezas que sufran desgaste por el uso (cambio de juntas y duchas, rociadores, muelles del portafiltro, etc...).

El concepto de Mantenimiento preventivo, con reemplazo de piezas: cambio de juntas y duchas, empaques en llave de vapor, grifos de vapor y agua. Así como el Desmontaje y limpieza de la caldera, tubería y resistencia, NO incluye los repuestos.

Mantenimiento Correctivo/reparador

Tiene por objeto la eliminación de fallos y averías, consecuencia del desgaste natural u otra causa, que impida el funcionamiento normal de la cafetera o molinos. Si por la naturaleza de la falla el equipo no puede ser reparado en el sitio, se retirara la máquina, previa autorización del cliente, para ser reparado en el taller, dentro de las 24 horas siguientes, se diagnosticará la falla y el costo de reparación, en su caso, en espera de la autorización del cliente para proceder, proporcionándole entre tanto una maquina igual o similar de sustitución, sin coste adicional.

Descalcificación

La descalcificación periódica de su máquina de café es esencial para extraer una taza de calidad.

Lamentablemente, con el tiempo, se forman depósitos de calcio y otros minerales dentro de la cafetera, lo que restringe el flujo de agua y pone en peligro el funcionamiento correcto y longevidad de la máquina.

Las piezas pequeñas, especialmente los minúsculos filtros y finas tuberías se obstruyen con facilidad debido a la cal y otros minerales (hierro, magnesio..., según la zona).

Diferentes máquinas de café espresso requieren diferentes técnicas y agentes desincrustantes. Nosotros utilizamos los especificados por el fabricante para la suya, que eliminarán efectivamente la acumulación de minerales en la caldera de agua y circuito hidráulico, al tiempo que protege su equipo de olores cáusticos (que corroen o queman) y sustancias químicas tóxicas indeseables, que poco a poco se mezclan en el café.

Mantenimiento de Molinos

Se recomienda cada 8 ó 12 meses, según consumos.

Se desarma todo el molino para realizar:

Revisión y limpieza de motor.

Limpieza y lubricación de fresas.

Calibración y limpieza de depósito dosificador.

Pesaje de dosis.