

checklista zmiany baristy

Otwarcie i zamknięcie zmiany przy ekspresie. Pełny harmonogram czyszczenia:

lamarzoccopolska.pl/pdf/harmonogram-czyszczenia-ekspresu.pdf

Data _____

Kawa i receptura _____

Barista: otwarcie _____

Barista: zamknięcie _____

otwarcie zmiany

- | | |
|---|---|
| ☐ Ekspres nagrzany, ciśnienie i temperatura w normie | ☐ Grupy przepłukane, kolby w grupach |
| ☐ Lance przedmuchane, tacka czysta | ☐ Młynek: zapas kawy, ustawienie z wczoraj |
| ☐ Kalibracja: smak, czas, masa | ☐ Korekta mielenia i zapis ustawień |
| ☐ Ściereczki, dzbanki i mleko na miejscu | ☐ Pierwsza kawa jako test, nie dla gościa |

w trakcie dnia

- | | |
|---|--|
| ☐ Płukanie grupy przed każdą kawą | ☐ Lanca przetarta i przedmuchana po mleku |
| ☐ Kontrola smaku kilka razy dziennie | ☐ Krótka kalibracja przy zmianie kawy lub osoby |

zamknięcie zmiany

- | | |
|---|--|
| ☐ Backflush z detergentem na każdej grupie | ☐ Backflush czystą wodą |
| ☐ Kolby i sitka umyte | ☐ Uszczelki grup przetarte |
| ☐ Lance wyczyszczone | ☐ Tacka i kratka umyte |
| ☐ Młynki: lej i wylot przetarte | ☐ Ustawienia i uwagi zapisane dla porannej zmiany |

Coś cieknie, ciśnienie jest inne niż zwykle albo pojawia się błąd? Nie zdejmuj obudowy, zadzwoń do serwisu: +48 883 239 480.