



JOLIENTE

KAFFEERÖSTEREI



Ihre neue Siebträgermaschine kommt bald?

Wir haben für Sie zusammengefasst,
was Sie bei der Planung bedenken sollten.

Christian Cramer GmbH
Blaise-Pascal-Straße 3
32760 Detmold
Tel.: 05231 4411

Ulrich Schmidt GmbH
Von-Galen-Platz 1
49586 Neuenkirchen
Tel.: 05465 92220

info@joliente.com

Für die Inbetriebnahme Ihrer neuen Kaffeemaschine müssen Sie einige Vorkehrungen treffen.

Besonders bei neuen Objekten werden im Eifer des Gefechts manchmal Dinge vergessen. Wir zeigen Ihnen nachfolgend auf, was Sie für eine reibungslose Inbetriebnahme Ihrer neuen Siebträgermaschine berücksichtigen müssen.

Haben Sie ausreichend Platz eingeplant?

Rechnen Sie beim Siebträger mit noch mindestens 20 cm zusätzlichem Platzbedarf zu Maschine + Mühlen + Tamper/PuqPress für die Zubereitung der Getränke.



Ist ein Wasseranschluss vorhanden?

Profi-Siebträgermaschinen arbeiten mit einem Festwasseranschluss. Dieser sollte vom Klempner vorbereitet worden sein. Falls Sie eine weitere Maschine (z.B. Kakaoautomat oder Filterkaffeemaschine) anschließen möchten, muss auch dies vorbereitet werden. Üblicherweise haben die mitgelieferten Schläuche ein Gewinde von 3/8 Zoll.

Können Sie den Wasseranschluss gut erreichen?

Wichtig zu wissen: Wasserschäden werden durch Versicherungen nur übernommen, wenn das Wasser nachweislich abgedreht wurde, nachdem die Maschine abgeschaltet wurde.



JOLIENTE

KAFFEERÖSTEREI

Gibt es einen leicht zugänglichen Stellplatz für den Wasserfilter?

Da dieser mindestens einmal im Jahr getauscht werden muss, sollte der Filter auch nach Inbetriebnahme zugänglich bleiben. Wenn Sie mit einem weiteren Gerät (siehe oben) arbeiten, kann ein zweiter Wasserfilter notwendig werden. In diesem Fall müssen Sie entsprechend mehr Platz einplanen.



So könnte es aussehen:
Ausreichend Platz und leicht zu bedienende Kugelhähne.

Ist ein Abfluss vorhanden?

Zwar können Sie das Abwasser im Notfall auch in einen Kanister laufen lassen, jedoch besteht dabei immer die Gefahr, dass dieser vergessen wird und überläuft. Deshalb ist es immer sinnvoll, die Maschine an einen Abfluss anzuschließen.

Ist ausreichend Strom vorhanden?

Die meisten Siebträgermaschinen laufen mit Starkstrom. Wurde dies vorbereitet? Zusätzlich wird empfohlen, Mühlen an einzeln abgesicherten Steckdosen anzuschließen, um Überlastungen zu vermeiden. Dies gilt insbesondere für Siebträgermaschinen, die auf 230 Volt laufen



JOLIENTE

KAFFEERÖSTEREI

Sie haben wenig Erfahrung in der Handhabung einer Siebträgermaschine?

Bei Bedarf schulen wir Ihre Mitarbeiter:innen im professionellen Umgang mit Ihrer neuen Siebträgermaschine. Hierfür sollten Sie zwei bis drei Stunden Zeit einplanen.

Wir empfehlen Ihnen, die Schulung der Mitarbeiter:innen bei Neueröffnungen möglichst kurzfristig vor der Eröffnung zu planen, sodass das Gelernte noch präsent ist und zeitnah auch praktisch umgesetzt werden kann. .

Für die Schulung benötigen Sie einige Liter Milch, damit Ihre Mitarbeiter:innen ausreichend viele Getränke zubereiten können und Sicherheit gewinnen.

Sie möchten auch Milchalternativen aus Soja oder Hafer anbieten? Achten Sie darauf, dass Sie auch diese am Tag der Schulung vorrätig haben.

Für die Schulung empfehlen wir eine optimale Gruppengröße von vier bis sechs Personen. Sollen mehr Personen geschult werden, empfehlen wir die Aufteilung der Gruppen. Gerne machen wir dafür auch einen gesonderten Termin.





JOLIENTE

KAFFEERÖSTEREI

Haben Sie noch Fragen?

Wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme:

info@joliente.com

Standort Detmold: Tel.: 05231 4411

Standort Neuenkirchen: Tel.: 05465 92220

