

LES AGENCES T.L.S.



nettoyez votre équipement avec

efficacité et simplicité

Un café de spécialité est le rêve de tout passionné d'équipement : chaque machine, moulin et percolateur est conçu pour l'excellence. Mais nettoyez-vous chaque pièce de la bonne façon, ou comptez-vous sur une approche universelle ? (Indice : Cafiza est génial, mais il n'est pas adapté à tout !)
Voici un guide rapide pour un nettoyage plus intelligent dans chaque recoin de votre café :

CONTACTEZ-NOUS

450-444-0080
info@tlsinc.ca

☕Accordez-vous à votre équipement de café l'entretien qu'il mérite ?☕



NOS PRODUITS AIDENT À NETTOYER LA PLUPART DES ÉQUIPEMENTS

Machines à espresso

Effectuez un backflush avec de la poudre Cafiza pour éliminer les résidus d'huile de cafe.

Buses à vapeur

La graisse du lait et le tartre minéral peuvent obstruer les lances à vapeur—utilisez Rinza Alkaline.

Percolateurs automatiques

Les résidus dans les airpots et les paniers peuvent altérer le goût. Utilisez les tablettes de nettoyage Tabz.

Moulins

Les vieilles huiles de café = mauvais goût. Utilisez le nettoyant Grindz.

Torréfacteurs

Utilisez Roaster Sprayz pour les parties encrassées, et Roaster Soakz pour les trempages en profondeur.



Prêt à nettoyer plus intelligemment?

Avec la bonne routine de nettoyage et les bons produits, vous garderez votre équipement en parfait état de fonctionnement et votre café au meilleur de son goût.



Vous souhaitez plus de détails ou des guides étape par étape?

N'hésitez pas à nous appeler ou à nous envoyer un email.

Que les bons cafés continuent de couler!