



JURA Nukalkinimo tabletės (3 plovimams)

2 etapų kalkių šalinimo tabletės

Kalkių nuosėdos yra didžiausias priešas automatiniams kavos aparatams.

Siekdamas pailginti savo kavos aparatų tarnavimo trukmę, gamintojas „JURA“ sukūrė 2 etapų kalkių šalinimo tabletes, kurios švelniai pašalina kalkių nuosėdas ir tuo pat metu apsaugo jūsų kavos aparatą.

Kalkių šalinimas 2 etapais

Specialiai „JURA“ kavos aparatams sukurtos kalkių šalinimo tabletės ištirpsta per optimalų laiką, efektyviai pašalina kalkes ir suteikia ilgai išliekančius rezultatus.

Kalkių šalinimo procedūrą dabar sudaro du etapai:

- Pirmasis etapas: iš kavos aparato kruopščiai pašalinamos visos kalkių nuosėdos.
- Antrasis etapas: užsandinama kavos aparato skysčių tekėjimo sistema bei užtikrinama ilgalaikė vamzdžių ir termobloko apsauga nuo korozijos.

Tik originalios „JURA“ kalkių šalinimo tabletės užtikrina visišką švarą ir apsaugą. Mūsų kavos aparatų apsauginės priemonės buvo kruopščiai optimizuotos, kad būtų suderinamos su „JURA“ automatinuose kavos aparatuose vykstančiais procesais ir medžiagomis.

Be fosfatų

Gamintojas „JURA“ jau seniai rūpinasi aplinkosaugos problemomis ir tvariu išteklių bei energijos naudojimu. Todėl „JURA“ originaliose kalkių šalinimo tabletėse nėra fosfatų. Dėl optimizuotos kalkių šalinimo tablečių sudėties užtikrinama jų atitiktis TUV higienos reikalavimams ir tuo pat metu tausojama aplinka bei suteikiama galimybė gaminti puikią kavą.



TUV sertifikatu patvirtinta higiena

Tarptautinė testavimo organizacija TÜV Rheinland, vadovaudamasi griežtais kriterijais, JURA kavos aparatus įvertino kaip ypač higieniškus. Tai reiškia, kad JURA priežiūros priemonės, kurių formulės tobulai pritaikytos prie elektroniniu būdu valdomų programų, kiekvienam JURA kavos aparatui užtikrina TÜV sertifikatą atitinkantį higienos ir švaros lygį.



Kalkės sukelia gedimus ir kenkia skoniui

Kaitinant vandenį kaupiasi kalkės. Kuomet nuo kalkių susiaurėja vamzdeliai, kaitinimo procesas trunka ilgiau, suvartojama daugiau energijos – be to, kalkės gali netgi visiškai sugadinti aparatą. Jos neigiamai veikia ir pačią kavą. Nors kalcio karbonatas reikalingas tinkamam skoniui išgauti, bet per didelis jo kiekis suteikia nemalonių poskonių, o kavos aromatas nebūna maksimaliai sodrus – tai iš dalies lemia vandens temperatūros kaita.