

Nettoyant pour machines à café et expresso

Principales propriétés

Suma Café Clean est un détergent alcalin spécialement formulé pour l'élimination des taches de café, thé, cacao et lait dans les distributeurs automatiques. Le produit contient un mélange d'alcalins et de chlore actif pour l'élimination efficace des graisses et des protéines ainsi que les taches de café et de thé. La formulation contient également des agents séquestrants qui préviennent l'entartrage causé par l'eau dure.

Avantages

- Élimination efficace des taches de café et de thé grâce au composant de chlore actif.
- Élimination efficace des taches de cacao et de lait grâce aux agents alcalins.
- Bonne dissolution dans l'eau garantit une action rapide.
- Évite l'entartrage en eau dure.
- Facile à rincer, ne laisse pas de résidus.

Mode d'emploi

Application générale :

- Nettoyer et rincer la machine en suivant les recommandations du fabricant de la machine.
- **Suma Café Clean** se dose à une concentration de 0,5-5% selon le degré de salissure.
- Brosser les parties amovibles si nécessaire.

Applications spécifiques :

Distributeur automatique / Machine à café / Machine à expresso :

- Préparer une solution de 2 doses (40 ml) de **Suma Café Clean** dans 8 litres d'eau chaude (40-50 °C).
- Tremper les parties amovibles de la machine pendant 15 minutes.
- Rincer à l'eau claire.
- En cas de fortes souillures, une concentration plus élevée peut être requise.

Machine à cappuccino :

Nettoyage :

- Pour nettoyer la machine, préparer une solution d'une dose (20 ml)/L d'eau. (Pour le volume exact, consulter le mode d'emploi prévu par le fabricant de la machine).
- Rincer à l'eau claire.

Trempage :

- Pour le trempage, préparer une solution de 2 doses (40 ml) de **Suma Café Clean** dans 8 litres d'eau chaude (40-50°C).
- Tremper les parties amovibles de la machine pendant 15 minutes.
- Rincer à l'eau claire.
- En cas de fortes souillures, une concentration plus élevée peut être requise.





Conteneur de café :

- Remplir le conteneur avec de l'eau chaude (40-50°C) et ajouter 1 dose (20 ml)/4 litres d'eau.
- Laisser tremper le conteneur pendant 15 minutes.
- Rincer à l'eau claire.

Thermos / Cafetière :

- Ajouter 1 dose (20 ml) de **Suma Café Clean** dans le thermos / cafetière et remplir avec de l'eau chaude (40-50°C).
- Laisser tremper pendant 15 minutes.
- Rincer à l'eau claire.

En cas de fortes souillures, une concentration plus élevée peut être requise.

Données techniques

Aspect : Liquide clair

Valeur pH (solution 1%) : 11,9

Densité relative (20°C) : 1,19

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production normale et ne peuvent pas être considérées comme des spécifications.

Informations de sécurité pour le stockage et la manipulation

Les instructions complètes concernant la manipulation et l'élimination de ce produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité du produit accessible sur Internet sur : <http://msds.diverse.com>. Stocker dans son emballage d'origine. Éviter les températures extrêmes et conserver à l'abri des rayons du soleil. Uniquement pour usage professionnel.

Compatibilité du produit

Dans les conditions d'utilisation recommandées, **Suma Café Clean** convient à une utilisation sur les matériaux les plus fréquemment rencontrés dans cuisines et les distributeurs de boissons chaudes. Éviter néanmoins de l'utiliser sur des matériaux sensibles aux alcalins comme le cuivre, le laiton ou l'aluminium.