

Suma[®] Café Clean

Nettoyant pour machines à café et expresso

C2.4

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, 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
- Se mélange facilement avec l'eau pour 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 - 5,0% 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.



Suma[®] Café Clean C2.4

Nettoyant pour machines à café et expresso

Cafétières:

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

Carafe isolante / Décanteuse à café:

- Ajouter 1 dose (20 ml) de Suma Café Clean dans la carafe isolante / la 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)	1,18

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

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation, d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Sécurité (Safety Data Sheet). Conserver le produit dans son emballage d'origine fermé, à l'abri des températures extrêmes et à l'abri des rayons du soleil.

Compatibilité du produit

Dans les conditions d'utilisation recommandées, Suma Café Clean convient à une utilisation sur les matériaux les plus fréquemment rencontrés dans les machines à café 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.