



Nettoyant pour machines à café et expresso

Description

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.

Bénéfices

- 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.

**Cette posologie est fonction des conditions optimales. Les recommandations peuvent varier. Veuillez consulter votre représentant Diversey pour connaître les instructions.*



**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 / Décanteuse à café:

- Ajouter 1 dose (20 ml) de Suma Café Clean dans le thermos / décanteuse à café 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

pH (solution à 1% à 20 °C): 11,9

Densité relative (20°C): 1,18

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Toutes les informations de sécurité sur l'utilisation et la manipulation de ce produit sont fournies sur la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet : sds.diversey.com.

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.

Législation

Produit de nettoyage conforme :

- au Règlement Détergent CE 648/2004,

- à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98).