

Detergente per macchine del caffè

Descrizione

Il detergente per macchine del caffè Suma Café Liquid C2.3 è studiato per rimuovere i residui oleosi rancidi del caffè e garantire bevande dal gusto sempre perfetto. Adatto per l'uso per macchine espresso tradizionali, bollitori, caraffe termiche e distributori automatici. La formula liquida è ideale per l'uso in uffici, chioschi e aree con distributori automatici. La sua vasta gamma di applicazioni e la semplicità d'uso rendono Suma Café Liquid la soluzione ideale dove la semplicità è fondamentale.

Benefici

- Pulisce ed elimina i residui oleosi del caffè e previene i depositi minerali.
- Per bollitori, gruppi caffè di macchine espresso, caraffe termiche.
- Compatibilità e sicurezza certificate NSF.
- Formula priva di fosfati.

Modalità d'uso

Bollitori/Recipienti:

1. Versare 10-30ml di Suma Café Liquid C2.3 nel recipiente da pulire e aggiungere acqua molto calda (non bollente) fino a riempire il recipiente.
2. Utilizzare una spazzola speciale per le macchie più resistenti.
3. Vuotare il recipiente e risciacquare accuratamente con acqua.
4. Lasciar asciugare all'aria o asciugare con un panno prima dell'uso successivo.

Distributori automatici:

1. Miscelare 20-60 ml di Suma Café Liquid C2.3 con 2L d'acqua per creare una soluzione di ammollo. Smontare gruppo erogatore, miscelatori e tubi, immergere nella soluzione preparata e lasciare in immersione per 15 minuti. Risciacquare con cura in acqua pulita e lasciar asciugare.
2. Rimontare gruppo erogatore, miscelatori e tubi; eliminare la soluzione ed eseguire un programma di risciacquo secondo le istruzioni del produttore della macchina.
3. Miscelare 10-30 ml di Suma Café Liquid C2.3 in 1L d'acqua. Inserire il tubo di aspirazione nella soluzione ed eseguire il programma di pulizia secondo le istruzioni del produttore della macchina.
4. Alla fine del ciclo eliminare la soluzione e l'acqua sporca.

Macchine espresso tradizionali:

1. Inserire il filtro cieco nel portafiltro, versarvi mezza dose dal tappo dosatore e riagganciare; azionare l'acqua per alcuni secondi almeno 5 volte.
2. Sganciare il portafiltro, svuotare la soluzione, risciacquare e riagganciare alla macchina. Azionare l'acqua per il risciacquo.
3. Ripetere il risciacquo sino a che l'acqua che fuoriesce non risulti pulita.
4. Svuotare e risciacquare la vaschetta di raccolta. Asciugare con un panno.
5. Per la pulizia dei gruppi portafiltri: preparare una soluzione con una dose (10ml) di Suma Café Liquid C2.3 per ogni litro di acqua calda (40-50°C).

**Il dosaggio si riferisce all'uso in condizioni ottimali, le raccomandazioni possono variare, si prega di consultare il supporto tecnico di Diversey per i dosaggi raccomandati.*





Diversey™



suma®

Café Liquid

C2.3

Immergere le parti e lasciare in ammollo per 15 minuti. Se necessario strofinare con una spazzola per rimuovere le incrostazioni più ostinate, quindi risciacquare.

Per sporco particolarmente pesante può essere necessaria una maggiore concentrazione di detergente.

Caratteristiche tecniche

Aspetto fisico: liquido azzurro

pH (in uso): 11,3-11,4

I dati sopra riportati sono valori tipici di produzione e non costituiscono specifica.

Precauzioni per l'utilizzo e lo stoccaggio

Tutte le informazioni relative alla manipolazione e allo stoccaggio del prodotto sono riportate nella Scheda di Sicurezza; sds.diversey.com.

Per esclusivo uso professionale. Mantenere il prodotto chiuso nel contenitore originale ed evitare temperature di stoccaggio estreme.

Compatibilità prodotto

Alle condizioni d'uso raccomandate, Suma Café Liquid C2.3 è adatto all'uso sui materiali in acciaio comunemente presenti nelle macchine. Non utilizzare su alluminio.

Approvazioni

Questo prodotto ha le certificazioni NSF, Kosher e Halal.