

Suma CoffeeClean

Chlorhaltiger Kaffeemaschinenreiniger

Produktbeschreibung

Suma CoffeeClean ist ein konzentrierter Spezialreiniger mit Bleichwirkung zur Entfernung von Kaffee-, Tee-, Kakao- und Milchrückständen zum Einsatz in allen Kaffeeautomaten.

Eigenschaften

Suma CoffeeClean ist ein alkalischer Spezialreiniger mit Bleichwirkung zur Entfernung von Kaffee-, Tee-, Kakao- und Milchrückständen zum Einsatz in allen Kaffeeautomaten. Er enthält eine alkalische Mischung für die wirksame Ablösung von Fetten und Proteinen sowie reaktionsfähiges Chlor zum Entfernen von Verfärbungen durch Tee oder Kaffee.

Vorteile

Effektive Entfernung von Kakao- und Milchrückständen durch alkalische Wirkstoffe

Effektive Entfernung von Kaffee- und Teeflecken durch bleichendes Chlor

Einfaches Nachspülen, ohne Rückstände zu hinterlassen

Einfache Dosierung mittels praktischer Dosierkappe

Anwendungshinweise

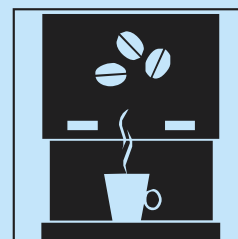
Allgemeine Anwendung

1. Reinigen und spülen Sie die Kaffeemaschine nach den Angaben des Maschinenherstellers für automatische Reinigung.
2. Empfohlene Dosierung: 4% (2 Dosierkappen pro Liter Wasser) **Suma CoffeeClean** je nach Grad der Verschmutzungen.
3. Wenn notwendig, Teile mit einer Bürste nachreinigen.

Spezialanwendungen:

Kaffeeautomaten / Kaffeemaschinen / Espressomaschinen:

1. In 8 Liter warmes Wasser (40 - 50°C) 2 Dosierkappen (40 ml) **Suma CoffeeClean** geben.
2. Maschinenteile 15 Minuten eintauchen und Reiniger einwirken lassen.
3. Mit klarem Wasser nachspülen.
Bei stärkeren Verschmutzungen kann die Konzentration gegebenenfalls erhöht werden.



Suma CoffeeClean

Cappuccino-Maschine:

1. Zum Durchspülen der Maschine eine Lösung mit einer Dosierkappe (20 ml) pro Liter Wasser ansetzen. Angaben des Maschinenherstellers beachten.
2. Mit klarem Wasser nachspülen.
1. Für das Einweichen in 8 Liter warmes Wasser (40 - 50°C) 2 Dosierkappen (40 ml) **Suma CoffeeClean** geben.
2. Maschinenteile 15 Minuten eintauchen und Reiniger einwirken lassen.
3. Mit klarem Wasser nachspülen.
Bei stärkeren Verschmutzungen kann die Konzentration gegebenenfalls erhöht werden.

Kaffeebehälter:

1. Den Behälter mit warmem Wasser (40 - 50°C) füllen und eine Dosierkappe (20 ml) auf 4 Liter Wasser hinzugeben.
2. Reiniger 15 Minuten einwirken lassen.
3. Mit klarem Wasser nachspülen.

Thermos- und Kaffeekannen:

1. 1 Dosierkappe (20 ml) **Suma CoffeeClean** in die Thermos- bzw. Kaffeekanne dosieren und mit warmem Wasser (40 - 50°C) auffüllen.
2. 15 Minuten einwirken lassen.
3. Mit klarem Wasser nachspülen.
Bei stärkeren Verschmutzungen kann die Konzentration gegebenenfalls erhöht werden.

Technische Daten

Aussehen	Klare Flüssigkeit
pH-Wert (Konzentrat)	11.9
Spezifisches Gewicht (g/ml; 20°C)	1.18

Die oben angegebenen technischen Daten sind Durchschnittswerte und gelten nicht als Produktspezifikation.

Produktsicherheit und Lagerhinweise

Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge können dem betreffenden Sicherheitsdatenblatt entnommen werden.

Lagerung nur im originalverschlossenen Gebinde.
Vor Frost und Hitze schützen.

Materialverträglichkeit

Suma CoffeeClean ist bei sachgerechter Anwendung für alle, normalerweise in handelsüblichen Kaffeemaschinen vorkommenden Materialien, geeignet. Nicht auf alkaliempfindlichen Materialien wie Kupfer, Messing oder Aluminium anwenden.

Zulassungen

Nur für gewerbliche Anwender/Fachleute.

JohnsonDiversey
CH-9542 Münchwilen
Tel. 071 / 969 27 27
Fax. 071 / 969 22 53
www.johnsondiversev.ch