

## Suma Caffé Plus

### Alkalischer Kaffeemaschinenreiniger

#### Produktbeschreibung

**Suma CafféPlus** ist ein konzentrierter Spezialreiniger zur Entfernung von Kaffee-, Tee-, Kakao- und Milchrückständen zum Einsatz in allen Kaffeeautomaten. Er eignet sich auch zum Einweichen der Teile anderer Kaffeemaschinentypen.

#### Eigenschaften

**Suma CafféPlus** ist ein alkalischer Spezialreiniger zur Entfernung von Kaffee-, Tee-, Kakao- und Milchrückständen zum Einsatz in allen Kaffeeautomaten. Seine chlorfreie und nicht korrodierende Zusammensetzung enthält ein alkalisches Gemisch für das wirksame Entfernen von Fetten, Proteinen, Tee- und Kaffeeflecken.

#### Vorteile

Wirksames Entfernen von Kaffee-, Tee-, Kakao- und Milchflecken  
Einfaches Nachspülen, ohne Rückstände zu hinterlassen  
Einfache Dosierung mittels praktischer Dosierkappe

#### Anwendungshinweise

##### Allgemeine Anwendung

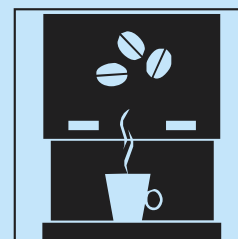
1. Reinigen und spülen Sie die Kaffeemaschine nach den Angaben des Maschinenherstellers.
2. Empfohlene Dosierung: 4,0% (2 Dosierkappen pro Liter Wasser) **Suma CafféPlus**, je nach Anwendung und Grad der Verschmutzungen.
3. Wenn notwendig, Teile mit einer Bürste nachreinigen.

##### Kaffeeautomaten:

1. In 4 Liter warmes Wasser (40 - 50°C) 1 Dosierkappe (20 ml) **Suma CafféClean** geben.
2. Maschinenteile 15 Minuten eintauchen und Reiniger einwirken lassen.
3. Mit klarem Wasser nachspülen.  
Bei stärkeren Verschmutzungen kann die Konzentration gegebenenfalls erhöht werden.

##### Superautomatic Espresso-Maschinen (Kaffeevollautomaten):

1. Zum Durchspülen von Milchsystemen 2 Dosierkappen (40 ml) auf 1 Liter verwenden.
  2. Mit klarem Wasser nachspülen.  
Eventuell ist ein regelmässiges Entfernen von Ablagerungen mit **Suma MilkClean** erforderlich.
- 
1. Für das Einweichen der Teile in 4 Liter warmes Wasser (40 - 50°C) 1 Dosierkappe (20 ml) **Suma CafféPlus** geben.
  2. Maschinenteile 15 Minuten einweichen lassen.
  3. Mit klarem Wasser nachspülen.  
Bei stärkeren Verschmutzungen kann die Konzentration gegebenenfalls erhöht werden.



## Suma Caffé Plus

### Kaffeebehälter/Thermos- und Kaffeekannen:

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.  
Bei stärkeren Verschmutzungen kann die Konzentration gegebenenfalls erhöht werden.

### Technische Daten

Aussehen	Klare Flüssigkeit
pH-Wert (Konzentrat)	11.6
Spezifisches Gewicht (g/ml; 20°C)	1.30

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 CafféPlus** ist bei sachgerechter Anwendung für alle, normalerweise in handelsüblichen Kaffeemaschinen vorkommenden Materialien, geeignet. Das Produkt kann auch mit Buntmetallen wie Aluminium oder Kupfer angewendet werden. Teile aus Gummi sind vorsichtig zu behandeln.

### Zulassungen

Nur für gewerbliche Anwender/Fachleute.