



Kaffeemaschinenreiniger

Produktbeschreibung

Suma Café Clean ist ein alkalischer Spezialreiniger zur Entfernung von Kaffee-, Tee-, Kakao- und Milchflecken in Kaffeeautomaten. Seine optimierte Zusammensetzung garantiert eine schnelle und effektive Entfernung von Fetten, Ölen und Proteinen sowie Verfärbungen durch Tee oder Kaffee. Die Formulierung enthält Härtestabilisatoren zur Verhinderung von Kalkablagerungen bei Verwendung mit harten Wasser.

Vorteile

- Wirksame Entfernung von Kaffee- und Teeflecken durch Aktivchlor.
- Wirksame Entfernung von Kakao- und Milchrückständen durch alkalische Wirkstoffe.
- Leicht und schnell in Wasser löslich, daher sofort aktiv.
- Verhindert die Bildung von Kalkablagerungen bei Hartwasserbedingungen.
- Lässt sich leicht abspülen, hinterlässt keine Rückstände.

Anwendungshinweise

Allgemeine Anwendung:

- Reinigen und spülen Sie die Kaffeemaschine nach den Angaben des Maschinenherstellers.
- Empfohlene Dosierung: 0,5-5% Suma Café Clean je nach Grad der Verschmutzungen.
- Wenn notwendig, Teile mit einer Bürste reinigen.

Spezialanwendungen:

Vending-Automaten / Kaffeemaschinen / Espressomaschinen:

- 2 Dosierkappen (40 ml) Suma Café Clean in 8 Liter warmes Wasser (40-50°C) geben.
- Maschinenteile 15 Minuten eintauchen.
- Mit klarem Wasser nachspülen.

Bei starken Verschmutzungen kann eine höhere Dosierung nötig sein.

Cappuccino-Maschine:

Spülen:

- Zum Spülen der Maschine eine Lösung mit einer Dosierkappe (20 ml) pro 1 L Wasser ansetzen. (Für die richtige Menge Empfehlungen des Maschinenherstellers beachten).
- Mit klarem Wasser nachspülen.

Trempage:

- Für die Tauchreinigung 2 Dosierkappen (40 ml) Suma Café Clean in 8 Liter warmes Wasser (40-50°C) geben.
- Maschinenteile 15 Minuten eintauchen.
- Mit klarem Wasser nachspülen.

Bei starken Verschmutzungen kann eine höhere Dosierung nötig sein.



The logo for Diversey, featuring the brand name in white on a dark blue oval background with a stylized leaf icon to the right.

Diversey™

The logo for suma, featuring the word 'suma' in white lowercase letters inside a white circle, which is set against a green background.

suma®

Café Cleaner

C2.4

Kaffeebehälter:

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

Thermos- und Kaffeekannen:

- 1 Dosierkappe (20 ml) Suma Café Clean in die Thermos- bzw. Kaffeekanne geben und mit warmem Wasser (40-50°C) auffüllen.
- 15 Minuten einwirken lassen.
- Mit klarem Wasser nachspülen.

Bei starken Verschmutzungen kann eine höhere Dosierung nötig sein.

Technische Daten

Aussehen: Klare Flüssigkeit

pH-Wert (1%ig bei 20°C): 11,9

Relative Dichte (20°C): 1,18

Die oben genannten technischen Daten sind Durchschnittswerte und gelten nicht als Produktspezifikation

Produktsicherheit und Lagerhinweise

Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge können dem betreffenden Sicherheitsdatenblatt entnommen werden; sds.diversey.com.

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

Materialverträglichkeit

Bei sachgerechter Anwendung eignet sich Suma Café Clean für alle in handelsüblichen Kaffeeautomaten vorkommenden Materialien. Es sollte jedoch nicht bei alkaliempfindlichen Materialien wie Kupfer, Messing oder Aluminium, angewendet werden.