

Poudre pour le nettoyage des machines à café

Description

Détergent en poudre sans phosphate destiné au nettoyage quotidien d'une large gamme de machines à espresso traditionnelles. Recommandé également pour le trempage de parties amovibles des machines à café et machines espresso traditionnelles.

Bénéfices

- Sa formule concentrée élimine les résidus de café dans les têtes de groupe et sa solubilisation rapide permet un rinçage optimal.
- La formule est sans phosphate, inodore et le conditionnement est recyclable.

Mode d'emploi

Machines à espresso commerciales:

1. Insérer le filtre aveugle dans le porte-filtre et ajouter 1/2 cuillère à café (3 g) de Suma Café Powder. Insérer le porte-filtre dans la tête de groupe.
2. Activer le cycle de percolation pendant 10 secondes. Faire une pause de 10 secondes. Répéter 5 fois l'opération.
3. Retirer le porte-filtre, rincer le filtre aveugle, réinsérer. Répéter l'étape (2) sans Suma Café Powder pour rincer.
4. Faire un espresso et le jeter pour s'assurer qu'il ne reste aucun résidu.

Trempage:

1. Faire tremper les filtres et les parties amovibles du porte-filtre (ne pas immerger la poignée en plastique) pendant 30 minutes dans 1 cuillère à café (6 g) de Suma Café Powder pour 1 litre d'eau chaude.
2. Rincer à l'eau potable.

Cafetières:

1. Vider le café de la machine et ajouter 1/2 cuillère à café (3 g) dans le porte-filtre de Suma Café Powder pour une cafetière d'une capacité de 2 litres.
2. Démarrer un cycle complet de percolation. Laisser agir pendant 30 minutes.
3. Rincer à l'eau chaude propre.

Conseils : Humidifier un chiffon avec une solution de Suma Café Powder et appliquer le sur les buses vapeur, puis rincer avec de l'eau propre. Attention : les buses de vapeur peuvent être très chaude.



The Diversey logo features the brand name in white on a dark blue leaf-shaped background with a white outline. A small 'TM' symbol is positioned to the right of the name.

DiverseyTM

The suma logo consists of the word 'suma' in a lowercase, sans-serif font, enclosed within a circular graphic element that resembles a stylized coffee bean or a swirl.

suma[®]

Café Powder

C2.1

Données techniques

Aspect: poudre blanche

Valeur pH (10g/l): 10,4-11,0

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. Conserver le produit dans son emballage d'origine fermé à l'abri des températures extrêmes. Stockage : Eviter les températures extrêmes et les rayons du soleil. Uniquement pour usage professionnel.

Compatibilité du produit

Dans les conditions d'utilisation recommandées, Suma Café Powder convient à une utilisation sur les matériaux les plus fréquemment rencontrés dans les machines à café et les distributeurs de boissons chaudes. Ne pas utiliser sur l'aluminium.

Certifications

Cet article est certifié casher, halal et NSF.

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
--------------	-----------------

7522726	2x566g
---------	--------