

## Nettoyant pour machines à café et expresso

### Description

Suma Café Clean est un détergent alcalin spécialement formulé pour l'élimination des taches de café, thé, cacao et lait dans les distributeurs automatiques. Le produit contient un mélange d'alcalins et de chlore actif pour l'élimination efficace des graisses, des protéines ainsi que les taches de café et de thé. La formulation contient également des agents séquestrants qui préviennent l'entartrage causé par l'eau dure.

### Avantages

- Élimination efficace des taches de café et de thé grâce au composant de chlore actif
- Élimination efficace des taches de cacao et de lait grâce aux agents alcalins
- Se mélange facilement avec l'eau pour une action rapide
- Évite l'entartrage en eau dure
- Facile à rincer, ne laisse pas de résidus

### Mode d'emploi

Application générale: Nettoyer et rincer la machine en suivant les recommandations du fabricant de la machine.

Brosser les parties amovibles si nécessaire.

Distributeur automatique / Machine à café / Machine à expresso:

1. Préparer une solution de 2 doses (40 ml) de Suma Café Clean dans 8 litres d'eau chaude (40-50 °C).
2. Tremper les parties amovibles de la machine pendant 15 minutes.
3. Rincer à l'eau claire.

Machine à cappuccino:

Nettoyage:

1. Pour nettoyer la machine, préparer une solution d'une dose (20 ml)/L d'eau (Pour le volume exact, consulter le mode d'emploi prévu par le fabricant de la machine).
2. Rincer à l'eau propre.

Trempage:

1. Pour le trempage, préparer une solution de 2 doses (40 ml) de Suma Café Clean dans 8 litres d'eau chaude (40-50 °C).
2. Tremper les parties amovibles de la machine pendant 15 minutes.
3. Rincer à l'eau claire.

Cafétières:

1. Remplir la cafetière avec de l'eau chaude (40-50 °C) et ajouter 1 dose (20 ml)/4 litres d'eau.
2. Laisser tremper la cafetière pendant 15 minutes.
3. Rincer à l'eau claire.

Carafe isolante / Décanteuse à café:

1. Ajouter 1 dose (20 ml) de Suma Café Clean dans la carafe isolante / la cafetière et remplir avec de l'eau chaude (40-50 °C).
2. Laisser tremper pendant 15 minutes.
3. Rincer à l'eau claire.

En cas de fortes souillures, une concentration plus élevée peut être requise.





Diversey

suma<sup>®</sup> Café Clean

C2.4

#### Dosage\*

Suma Café Clean se dose à une concentration de 0,5 - 5,0% selon le degré de salissure.

*\*Dosage recommandé lors des conditions optimales; cependant le dosage peut varier. Consulter votre représentant commercial pour obtenir plus d'informations.*

#### Données techniques

Aspect: Liquide clair jaune pâle

Odeur: Chlore

Valeur pH (pur): > 12

pH (solution à 1% à 20°C): ~ 12.5

Densité relative (g/cm<sup>3</sup>, 20°C): ≈ 1.19

*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

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Sécurité (Safety Data Sheet) qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet : [sds.diversey.com](https://sds.diversey.com). Conserver le produit dans l'emballage d'origine bien fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle exclusivement.

#### Compatibilité du produit

Dans les conditions d'utilisation recommandées, Suma Café Clean convient à une utilisation sur les matériaux les plus fréquemment rencontrés dans les machines à café et les distributeurs de boissons chaudes. Éviter néanmoins de l'utiliser sur des matériaux sensibles aux alcalins comme le cuivre, le laiton ou l'aluminium.

#### Conditionnements disponibles

Code article	Description de l'article	Plateforme
101107584	Suma Cafe Clean C2.4 6x2L W3163	En général: dosage manuel

[www.diversey.com](https://www.diversey.com)

© 2023 Diversey, Inc. Tous droits réservés. 06/10/2023 fr-BE (K00126)