

Coffee Clean

Detergente per la pulizia di macchine da caffè

Disponibile anche in compresse per macchine automatiche, liquido e liquido per cappuccinatore.

Campi d'impiego

Coffee Clean è un detergente speciale per la pulizia professionale di gruppi erogatori, filtri, porta-filtri di macchine da caffè.

Caratteristiche e proprietà

Coffee Clean è una polvere bianca, inodore e di facile solubilità che, grazie ad una forte azione sgrassante ed emulsionante dei grassi vegetali ed alla capacità di sviluppare ossigeno attivo, è in grado di pulire perfettamente le parti componenti il gruppo della macchina da caffè.

Le soluzioni di lavaggio di Coffee Clean sono perfettamente risciacquabili senza lasciare traccia sulle parti trattate.

Tra i dati chimico-fisici: pH (soluz. 1%) = 11,3;

massa volumica apparente: 0,96.

Modalità e dosi d'impiego

Per pulizia di filtri portafiltri, etc: Sciogliere 1 cucchiaino circa di COFFEE CLEAN per litro d'acqua calda. Immergere le parti da trattare per 30 minuti o più; quindi risciacquare abbondantemente.

Per la pulizia del gruppo: dosare 1 cucchiaino di Coffee Clean nel filtro cieco ed operare come per una normale erogazione di caffè. Aprire e chiudere l'erogazione ad intervalli di circa 10 secondi, ripetere l'operazione per 4-5 volte quindi risciacquare abbondantemente.

Il prodotto è IRRITANTE; manipolare con precauzione; per ulteriori informazioni consultare la scheda di sicurezza.

Confezioni

Bustine da g 20 in astucci da n.15 bustine; cartoni da n. 24 astucci.