

Coffee Clean

Détergent pour le nettoyage des machines à expresso

Disponible également en tablettes pour des machines automatiques, liquide et liquide pour mousser à lait.

Domaines d'emploi

Coffee Clean est un détergent spécial pour le nettoyage professionnel de groupes de distribution, filtres, porte-filtres de machines à expresso.

Caractéristiques et propriétés

Coffee Clean est une poudre blanche, inodore et facilement soluble. Son action dégraissante et émulsionnante renforcée des matières grasses végétales et sa capacité de dégager de l'oxygène actif lui permettent de nettoyer parfaitement les composants du groupe de la machine à expresso.

Les solutions de lavage de Coffee Clean sont parfaitement rinçables et ne laissent pas de traces sur les parties traitées.

Quelques données physico-chimiques: pH (soluz. 1%) = 11,3; masse volumique apparente: 0,96.

Mode d'emploi

Pour le nettoyage de filtre, porte-filtres, etc: dissoudre 1 cuillère environ de Coffee Clean pour chaque litre d'eau chaude. Plonger les parties à traiter pendant 30 minutes ou plus; rincer abondamment.

Pour le nettoyage du groupe: introduire 1 petite cuiller de Coffee Clean dans le filtre aveugle et mettre la machine en service normalement pour préparer un café. Laisser couler et arrêter l'écoulement environ toutes les 10 secondes, répéter cette opération 4-5 fois ensuite rincer abondamment.

Ce produit est IRRITANT; manipuler avec précaution; pour toute information ultérieure consulter la fiche de sécurité.

Emballages

Sachets à g 20 dans boîtes à 15 sachets ; cartons à 24 boîtes.