



Suma Caffé

Detergente para máquinas de café espresso tradicionales

Descripción

Suma Caffé es un detergente concentrado especialmente diseñado para eliminar la suciedad procedente del café en las máquinas espresso tradicionales. También resulta adecuado para el remojo por inmersión de partes desmontables de otros tipos de máquinas de café.

Aplicaciones

Suma Caffé es un detergente alcalino para limpiar los restos de café en las máquinas de café espresso tradicionales. La ausencia de cloro en su fórmula no corrosiva, permite un uso seguro sobre metales como el aluminio, el cobre o el latón. También puede utilizarse para el remojo por inmersión de elementos desmontables de máquinas de vending, ya que contiene una mezcla de componentes alcalinos y secuestrantes muy eficaz para eliminar manchas y restos de grasa, proteínas, té y café. El elevado contenido de secuestrantes previene la acumulación de incrustación causada por las aguas duras.

Ventajas

Elimina de forma eficaz las manchas de té, café, cacao y leche.
Al disolverse de forma inmediata en el agua la limpieza se inicia al momento.
Evita las incrustaciones causadas por las aguas duras.
Se enjuaga fácilmente y no deja residuos.
La dosificación resulta muy fácil al utilizar el tapón dosificador de que incorporan las botellas.
Packaging que facilita la manipulación.

Modo de Empleo

Máquinas espresso tradicionales:

Limpieza del circuito:

1. Verter 1 dosis (10ml) en el porta, donde previamente habremos colocado el casquillo ciego, conectar y dejar circular como mínimo 5 veces durante varios segundos (pulsar el botón para el *flush* de agua).
 2. Desmontar el porta, eliminar la solución, volver a colocar en el grupo circular agua.
 3. Repetir la operación de enjuague hasta que el agua salga limpia y clara. Consultar las recomendaciones del fabricante.
 4. Limpiar la bandeja de recogida de líquidos con un trapo húmedo.
- Limpieza por inmersión de los portas:
1. Preparar en un balde una solución de 1 dosis (10 ml) de **Suma Caffé** por 1 litro de agua caliente (40-50°C)
 2. Sumergir los elementos desmontables durante unos 15 minutos.
 3. Enjuagar con agua limpia.
Incrementar la concentración de trabajo en elementos muy sucios.



Suma Caffé

Máquinas de vending:

1. Preparar una solución de 1 dosis (10 ml) de **Suma Caffé** por 1 litro de agua caliente (40-50°C)
2. Sumergir los elementos desmontables durante unos 15 minutos.
3. Enjuagar con agua limpia.
Incrementar la concentración de trabajo en elementos muy sucios.

Termos, contenedores de café, etc.:

1. Llenar el recipiente con agua caliente (40-50°C) y añadir 1 dosis (10 ml) por litro de agua.
2. Dejar actuar durante unos 15 minutos.
3. Enjuagar con agua limpia.
Incrementar la concentración de trabajo en elementos muy sucios.

Información Técnica

Aspecto	Líquido transparente
pH puro	12.8
pH en solución al 1%	11.5
Densidad relativa (20 °C)	1.14

Estos valores son los estándares de fabricación y no deben utilizarse como especificaciones.

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Información completa sobre manipulación y eliminación del producto se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad. Almacenar en los envases originales cerrados. Evitar temperaturas extremas. Restringido a usos profesionales.

En caso de accidente consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, teléfono 915 620 420.

Compatibilidad del producto

Bajo las condiciones de uso recomendadas, **Suma Caffé** se puede utilizar en la mayoría de los materiales comúnmente empleados en las cafeteras y máquinas de vending. El producto es adecuado para aplicar en metales blandos como el aluminio o el cobre. Tomar precauciones con los elementos de goma o caucho.

Información Medioambiental

Empresa Certificada por Lloyd's Register con nº 932249 ISO 9001 y nº 653269 ISO 14001.

Diversey España, S.L.

Tirso de Molina, 40 2ª p.

Wtc Almeda Park

08940 Cornellà de LL. (Barcelona)

Centralita: 902 011 106 / Atención al

Cliente: 902 010 602

www.diversey.es