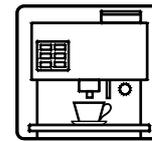




# neodisher® CM P



## Reiniger für Kaffeemaschinen

Pulver

### Anwendungsbereich:

- Zur Grund- und Unterhaltsreinigung von Kaffee- und Heißgetränkeautomaten.
- Entfernt zuverlässig auch schwerlösliche Rückstände, wie Kaffeeöle und Gerbstoffreste.
- Bei sachgerechter Anwendung ist neodisher CM P für die Reinigung aller handelsüblichen Kaffeemaschinen und Automaten für Heißgetränke geeignet.

### Besondere Eigenschaften:

- Reinigt zuverlässig und schnell.
- Schnelle Löslichkeit.
- Geruchs- und geschmacksneutral, da Bleichmittel auf Sauerstoffbasis.

### Anwendung und Dosierung:

Die Angaben des Herstellers der Kaffee- und Heißgetränkeautomaten zur automatischen Reinigung sind zu berücksichtigen.

durchschnittliche Dosierung	5–10 g/l pro Reinigung
-----------------------------	------------------------

### Allgemeine Hinweise zur Anwendung:

- Nur für gewerbliche Anwendungen.
- Zur sparsamen und kontrollierten Dosierung empfiehlt sich der Einsatz von Dosierhilfen, wie z.B. Dosierlöffel. Bitte sprechen Sie uns an.
- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Umfüllgebinde und -etiketten stellen wir gern zur Verfügung. Nicht in ungeeignete Behälter und Flaschen (z.B. Lebensmittelbehälter) umfüllen!

### Technische Daten:

pH-Wert	10,6–11,1 (5–10 g/l) (bestimmt in vollentsalztem Wasser, 20 °C)
Schüttgewicht	1.050–1.150 g/l
Titrierfaktor	0,65 (nach neodisher Titrieranleitung)

### Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG-Detergenzienverordnung 648/2004: > 30 % Phosphate, Bleichmittel auf Sauerstoffbasis

### Lagerhinweise:

Bei der Lagerung ist eine Temperatur zwischen 0 und 25 °C einzuhalten. Deckel nach Entnahme wieder schließen! Produkt kann durch Feuchtigkeit verklumpen und an Wirksamkeit verlieren.

### Gefahren- und Sicherheitshinweise:

Sicherheits- und Umweltinformationen finden Sie in den Sicherheitsdatenblättern. Diese sind unter [www.drweigert.de](http://www.drweigert.de) in der Rubrik „Service“ verfügbar.

Bei bestimmungsgemäßer Anwendung ist das Produkt unbedenklich im Sinne der einschlägigen Richtlinien zur Lebensmittelverarbeitung.

Gebinde nur restentleert und verschlossen entsorgen. Entsorgung von Füllgutresten: siehe Sicherheitsdatenblatt.

MB 3226/3-2  
Stand: 10/2014