

Milchsystemreiniger

Beschreibung

Suma Café MilkClean ist speziell für Milchsysteme von Kaffee- und Espressomaschinen konzipiert, die eine saure Reinigungslösung erfordern. **Suma Café MilkClean** bietet dem Nutzer eine vielseitig einsetzbare und wirkungsvolle Lösung für seine täglichen Reinigungsbedürfnisse. Milchrückstände, die sich in der Maschine ablagern, können einfach entfernt werden. Dieses Produkt eignet sich für automatische Milchaufschäumer, manuelle Dampfdüsen, Milchbehälter und Milchsysteme in Espressomaschinen.

Vorteile

- Baut Ablagerungen von Milcheiweiß ab.
- Zirkuliert durch den Milchaufschäumer und vereinfacht die Reinigung.
- Mit Hilfe der eingebauten Dosiervorrichtung sind 30 Anwendungen pro Flasche möglich.
- Sicher, einfach und effizient.
- Phosphatfreie Inhaltsstoffe.

Gebrauchsanweisung

Zur Reinigung von Milchaufschäumern

1. Um den integrierten Messbecher der Flasche zu füllen, die Flasche öffnen und dann durch Zusammendrücken der Flasche den Messbecher füllen. Eine Reinigungslösung mit 15-30 ml **Suma Café MilkClean** pro 500 ml kaltem Wasser herstellen.
2. Den Ansaugschlauch in die Reinigungslösung eintauchen.
3. Die ganze Reinigungslösung durch den Milchaufschäumer laufen lassen.
4. Den Vorgang mit klarem kaltem Wasser wiederholen, um alle Teile nachzuspülen.

Zur Reinigung von Dampfdüsen und anderen Teilen des Milchsystems

1. Dampfdüse und Teile für 15-30 min in 15-30 ml **Suma Café MilkClean** pro 500 ml warmem Wasser eintauchen.
2. Teile nach der Reinigung nachspülen.





Café MilkClean

C3.1

Technische Daten

Aussehen:	hellblaue Flüssigkeit
pH-Wert (10 g/l):	2,1-2,5

Die oben genannten technischen Daten sind Durchschnittswerte und gelten nicht als Produktspezifikation.

Produktsicherheit und Lagerhinweise

Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge sind dem betreffenden Sicherheitsdatenblatt zu entnehmen.
Lagerung nur im originalverschlossenen Gebinde. Vor Frost und Hitze schützen.

Materialverträglichkeit

Bei sachgerechter Anwendung eignet sich **Suma Café MilkClean** für die Verwendung auf Edelstahl-Materialien, die gemeinhin in Küchen zu finden sind.

Zertifizierungen

Dieses Produkt verfügt über NSF-, Koscher- und Halal-Zertifizierungen.