

COFFEE - NET

Detergente per macchine caffè



Proprietà e prestazioni

Detergente specifico per la pulizia dei gruppi porta filtro, filtri e circuiti delle macchine del caffè espresso professionali. Il prodotto è perfettamente solubile in acqua, non lascia residui di odore o di sapore e rimuove totalmente le incrostazioni ed i depositi di caffè. Mantiene la macchina perfettamente efficiente per esaltare l'aroma del caffè senza effetti di retrogusto.

Settori d'impiego

Bar, ristoranti, hotels, comunità, convivenze.

Caratteristiche chimico fisiche

Aspetto: liquido

Colore: verde tenue

Odore: quasi inodore

Densità: 1,170 +/- 0,02 g/ml 20°C

pH: >13

Idrosolubilità: completa

Tensioattivi: non ionici

Biodegradabilità: superiore al 90%

Istruzioni per l'uso

In una vaschetta di plastica diluire il prodotto mediamente dal 5% al 20% in acqua. Immergere i pezzi da lavare, lasciarli in immersione il tempo necessario alla solubilizzazione dei residui di caffè e quindi sciacquarli accuratamente con acqua corrente. Dopo avere rimontato i filtri ed i gruppi prima di preparare il caffè aprire e chiudere qualche volta l'erogazione dell'acqua per risciacquare la macchina. E' possibile anche utilizzare il prodotto con il sistema del filtro cieco, in tal caso utilizzare il prodotto tale quale ed attenersi alle istruzioni del costruttore della macchina.

Avvertenze

Non utilizzare su alluminio e leghe leggere. Prima dell'utilizzo leggere attentamente la scheda di sicurezza. Utilizzare il prodotto nel contenitore originale, non effettuare travasi in altri contenitori e non miscelare con altri prodotti.

CODICE	IMBALLO PRIMARIO	PESO	IMBALLO SECONDARIO	IMBALLO TERZIARIO
PR065/CF	Flacone	1 kg	Cartone da 15 flaconi	Bancale da 36 cartoni

Le informazioni qui contenute si basano sulle nostre conoscenze ed esperienze attuali. I dati riportati non costituiscono garanzia e non possono comportare responsabilità legali. Prodotto esclusivamente per uso professionale.