

DESINCOFFEE

Le nettoyeur des circuits de machines à café



Nettoyant détartrant concentré pour le nettoyage des circuits internes des machines à café professionnelles et des distributeurs de boissons (café, chocolat, thé, ...). Permet également le nettoyage par immersion des pièces des machines.



Respecte le matériel et nettoie sans endommager. Elimine les résidus organiques, calcaires et protéiniques. Formulé avec des ingrédients adaptés à une utilisation en industrie alimentaire.

Effigy'nov

DESINCOFFEE n'endommage pas les matériaux des circuits, assure la durabilité et la performance du matériel. Il maintient l'équipement propre et en parfait état, garantissant un fonctionnement optimal. Les agents de surface contenus dans DESINCOFFEE respectent les critères de biodégradabilité tels que définis dans le Règlement (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents. Ce produit est fabriqué sous un contrôle de qualité rigoureux conformément aux réglementations toxicologiques et environnementales européennes.

Utilisation :

Nettoyage des circuits des machines et distributeurs de café, thé, chocolat...

Adapté pour une grande variété de machines et de circuits pour l'industrie alimentaire et de la restauration.

Mode d'emploi :

Suivant les instructions du fabricant.

Machine à café : diluer 200 à 400 ml par litre d'eau et faire circuler par le circuit de lait.

Rincer abondamment

Immersion : diluer 50 à 100 ml par litre d'eau chaude, plonger les pièces 15 min., rincer abondamment.

	Caractéristiques techniques
Composition	Acide citrique, Acide sulfamidique.
Aspect	Liquide transparent
Critères	pH (5 %) : $2 \pm 0,5$ Densité : $1.05 \text{ (g/ml)} \pm 0.02$
Conditionnement	Code 813512: Bouteille de 1 kg – Unité de vente : Carton de 12 bouteilles



18 Allée du Parc Saint Georges - 53960 BONCHAMP – France
Tél : 06 61 50 82 75 - E-mail : yves.vieillescazes@effigy-pro.com
www.effigy-pro.com

Des solutions innovantes pour les professionnels de l'hygiène