



Suma Café

*– Fordi god smak på kaffen er uvurderlig,
og fordi riktig vedlikehold øker levetiden til
kaffemaskinen*





Suma Café

Utviklet sammen Urnex, en ledende leverandør innen kaffemaskinrens.



Med jevnlig rens vil kaffen alltid smake på sitt beste, maskinen vil vare lenger og dine kunder får servert skikkelig god og trygg kaffe.
- Og ikke minst, ved å forebygge problemer i stedet for å måtte fikse dem, kan du spare tid og penger i det lange løp, når kaffemaskinen er godt vedlikeholdt.

Bedre kaffe smak: Fjerner oppsamlede oljer og kaffebelegg som ofte kjennes som bitter smak. Resultat? Bedre kaffesmak og aroma.

Færre avbrudd og lavere driftskostnader: Fjerner oljeavleiringer og smuss som kan ødelegge maskinen og påvirke drift og fortjeneste. Maskinens effektivitet ivaretas og behov for kostbare reparasjoner reduseres.

Enkelhet: Emballasjen er praktisk, brukervennlig, lett å dosere og resirkulerbar.

Trygg kaffe: Sikre mattryggheten med effektiv rengjøring som reduserer bakterier og mugg og fjerner kjemikalier og mineralrester. Produktene er trygge til bruk der næringsmidler bearbeides.

Miljøpåvirkning: Utvalget inkluderer fosfatfrie formuleringer og alt har resirkulerbar emballasje. Når levetiden på kaffeutstyret forlenges, reduserer også dette miljøpåvirkningen i sin helhet.

En serie spesiallagde renseprodukter for kaffemaskiner og -redskaper

- 1 Kaffebrygger
- 2 Løse deler
- 3 Melkeenheter
- 4 Kaffekvern
- 5 Avkalking



Del av kaffemaskin	Suma Café produkt	Manuell espresso-maskin	Automatisk espresso-maskin	Filterkaffemaskiner/-trakter	«FreshBrew» med kaffekvern	«FreshBrew» m/ pulver/konsentrat
Kaffebrygger	Suma Café AutoTab C1.3					
Løse deler	Suma Café Powder C2.1					
	Suma Café Tabs C2.2					
	Suma Café Clean C2.4					
Melkesystem	Suma Café MilkClean C3.1					
Kaffekvern	Suma Café GrinderClean C4.1	For alle frittstående kverner				
Varmtvannstank og vannførende komponenter	Suma Café Descale C5.1					



Suma Café

PRODUKTER



Suma Café AutoTab C1.3

Rensetabletter til tradisjonelle og hel-automatiske espressomaskiner. Formulert for kraftig rengjøring og enkel skylling. Også egnet til bløtlegging av kaffe- og espressomaskindeler.



Suma Café Powder C2.1

Fosfatfritt pulver til daglig rengjøring av kaffe-maskiner og et bredt utvalg espressomaskiner. Brukes bl.a. til «flush» i tradisjonelle espressomaskiner. Egnet til bløtlegging av kaffemaskindeler.



Suma Café Tabs C2.2

Tabletter. Alt-i-en løsning for kaffebyggere og serveringskanner. Kjøres i bryggesyklusen for rens av systemet og indre deler. Kjør skyllesyklusen med rent vann, til skylle-vannet går fra farget blått til klart.



Suma Café Clean C2.4

Flytende middel med klor til kaffe-maskiner. Spesielt utviklet for kaffe, te, kakao og melke rester. Effektiv fjerning av fett og proteiner. Bleker og hindrer kalk- og mineraldannelse.



Suma Café MilkClean C3.1

Spesielt utviklet for melkesystemer i kaffe- og espressomaskiner som trenger surt middel. Brukes også til separate melkeenheter som melkeskummer, melkekanner o.l. Smart doseringsløsning i flasken.



Suma Café GrinderClean C4.1

Naturlig glutenfrie, matvaresikre og smaksnøytrale rengjøringstabletter. Fjerner effektivt kafferester og -lukt fra innebygde kverner og beholdere. Flyter gjennom kvernen som kaffebønner. Demontering ikke nødvendig.



Suma Café Descale C5.1

Spesielt utviklet for varmtvannsbeholdere og deler fra kaffe- og espressomaskiner. Hindrer tilstoppinger og gir ren og kalkfrie vanntank som lettere holder riktig temperatur og reduserer slitasje på maskinen. Ufarlig og nedbrytbart.



Ren og nær verdiskapning