



NEU: Milhdüsenreiniger Konzentrat mit Additiven



Erhältlich in: 250 ml und 500 ml

nur 10 ml für eine komplette Reinigung aller Milchkanäle

Es handelt sich hierbei um einen Spezialreiniger für die Milchschaumeinheit hochwertiger Kaffee-Vollautomaten, Espresso- Kaffee- und Industriemaschinen.

Schnelle Reinigung durch einen maximalen Anteil hochwertiger Reinigungssubstanzen. Hochwertige Additive – Inhibitoren – schützen die Materialien vor Korrosion und vermindern Schmutz- und Kalkansatz.

Registrierationen:

BGA CH-Bern
BfR - Giftnotrufzentrale Uni Freiburg
Toxi Schweiz

ADDITIVE:

Die im **SHB Milk Clean** integrierten **Korrosionsinhibitoren** (Schutzadditive) sind speziell für den Einsatz in alkalischen Lösungen konzipiert.

Die in unserem Produkt Milk Clean integrierten INHIBITOREN als Zusatz in alkalischen Lösungen schützen besonders vor der Korrosion und Verfärbung von Chrom, Edelstahl, Stahl und Eisen.

Das Produkt entfaltet darüber hinaus eine beachtliche Schutzwirkung auf Bronze, Kupfer, verzinnem Kupfer, Alu sowie galvanisierten Kunststoffen (Prüfung gemäss IKW „Qualitätsbewertung“)

Bisher gibt es keine Hinweise, dass unser Produkt und der INHIBITOR bei bestimmungsgemässer Anwendung Gummidichtungen angreift.

Zur Beachtung:

Milk Clean reinigt einfach und nachhaltig alle Arten von Milchschaum und Brühvorrichtungen. Auch geeignet zur Reinigung von Sahne- und Eismaschinen sowie Milchkannen- und Behälter.

Schützt Materialien und hält länger hygienisch sauber und rein.

Milchschaum- und Brühvorrichtungen müssen/sollten regelmäßig nach jedem Gebrauch aus hygienischen Gründen gereinigt werden!

Warum ? Beim längeren Stehen von Milch findet eine rasche Vermehrung der Milchsäurebakterien statt. Mit **Milk Clean** halten Sie diese Vorrichtungen sauber und können Capuccino, LatteMacchiato, heiße Schokolade und heiße Milch genießen.

Das absolute **MUSS** für jeden Freund von Heißspezialitäten mit Milch.