



BREAK

DESCALCIFICANTE DE MÁQUINAS DE CAFÉ

Review 2025

DESCRIPCIÓN

Descalcificador líquido para la limpieza rápida de las cafeteras, tanto del grupo interno como de los brazos. Un grupo de la cafetera o unos brazos sucios y con incrustaciones pueden afectar a la calidad y a la espuma del propio café.

- ACTÚA DE FORMA INMEDIATA EN LOS BRAZOS SIN NINGUNA INTERVENCIÓN MECÁNICA
- SEGURO PARA LAS SUPERFICIES, LAS JUNTAS Y LOS PLÁSTICOS
- ELIMINA LA CAL Y LOS DEPÓSITOS
- NO DEJA RESIDUOS, OLORES NI REGUSTO A CAFÉ QUEMADO
- REDUCE EL CONSUMO ENERGÉTICO
- PROLONGA LA VIDA ÚTIL DE LA CAFETERA

Conforme al método HACCP

CÓDIGO - FORMATO

<u>Código</u>	<u>Formato</u>	<u>EAN</u>	<u>Confección</u>
123004	750 ml	8020089123010	Botella

USO

LIMPIEZA DE LOS BRAZOS

Verter entre 10 y 20 ml de **BREAK** en el brazo. Agitar el brazo para que el producto se adhiera a sus paredes. Esperar unos 20 segundos y, a continuación, aclarar abundantemente.

O, si lo prefiere, puede preparar una solución al 30% del producto con agua caliente, sumergir el brazo durante unos 30 segundos y, a continuación, aclararlo abundantemente.

LIMPIEZA – DESCALCIFICACIÓN DEL GRUPO DE LA MÁQUINA

Colocar el filtro ciego en todos los brazos y, a continuación:

verter 20 ml de **BREAK** en cada uno. Insertar los brazos en el cuerpo de la máquina y ponerla en marcha entre 4 y 5 veces. Una vez finalizado el tratamiento, volver a poner en marcha la máquina y hacer que realice un enjuague abundante solo con agua.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Aspecto	Líquido amarillo
Olor	Cítrico suave
Densidad a 20°C	1,068 kg/l
pH	12
Conservación	24 meses (5/28°C)

Las indicaciones de esta ficha técnica se basan en las características y potenciales usos conocidos por nosotros. En general, no es posible deducir de esta información una obligación o responsabilidad legal a partir de estos datos.