

Das Wohlergehen aller Menschen hängt von einer nachhaltigen Welt ab. Der Geschäftsbereich Diversey Care von Sealed Air bietet Lösungen für Infektionsprävention, Küchenhygiene, Textilpflege, Gebäudepflege und Beratung. Unsere Lösungen schützen Marken, liefern Effizienz, verbessern die Leistungen für unsere Partner in den Bereichen Gesundheitswesen, Gastronomie, Einzelhandel, Gastgewerbe und Gebäudedienstleistungen. Unser Fachwissen integriert Produktsysteme, Geräte, Werkzeuge und Dienstleistungen in innovative Lösungen, die den Wasser- und Energieverbrauch reduzieren und die Produktivität steigern. Durch die Lieferung ausgezeichneter Ergebnisse unterstützen wir den Aufbau profitabler, nachhaltiger Unternehmen für eine sauberere, gesündere Zukunft.

Weitere Informationen unter
www.sealedair.com.

Diversey

Suma

Suma Café®...für
vollkommenen
Kaffeegenuss

Für den vollkommenen Kaffee genuss werden Ihre Gäste immer wieder kommen.

Kaffee ist eine der aromatischsten Substanzen der Welt, mit über 800 Geschmacksrichtungen und Aromen.

Jeder Sorte hat ihren eigenen Geschmack...

... und in einer sauberen Maschine werden sie vollkommen.

Grundvoraussetzung für guten Kaffee ist eine saubere Maschine. Unser neues Suma Café Sortiment sorgt für vollkommenen Kaffee genuss.

Wir verstehen, dass Sie Wert auf besten Kaffee legen. Deshalb hat Diversey sich als führender Anbieter von gewerblichen Reinigungslösungen mit Urnex, dem führenden Anbieter von Kaffeemaschinenreinigung, zusammengeslossen und das neue Suma Café Sortiment für Kaffeemaschinenreinigung entwickelt. Die neuen Suma Café Produkte wurden von den Experten von Diversey und Urnex entwickelt, um die unterschiedlichen, anspruchsvollen Anforderungen bei der Reinigung von Kaffeemaschinen zu erfüllen.

Das Suma Café Sortiment bietet:

- Vollkommener Kaffee genuss dank einer perfekt gereinigten Maschine
- Speziallösungen für alle Maschinentypen
- Einfach und zuverlässig

Vollkommener Kaffee genuss dank einer perfekt gereinigten Maschine

Beim Brühen von Kaffee und Espresso bilden sich Kaffeeöl- und Kalkablagerungen, die das Aroma Ihrer Getränke erheblich beeinträchtigen. Suma Café sorgt für ausgezeichnete Reinigungsergebnisse in allen Kaffeemaschinenarten. Die regelmäßige, sorgfältige Reinigung der Kaffeemaschine verhindert nachweislich Geräteausfälle und Filterblockagen. Ihre Wartungskosten werden sinken. Keine Kalkablagerungen oder Verstopfungen mehr. Einfach nur guter Kaffee!

Speziallösungen für alle Maschinentypen

Ganz gleich welche Maschine Sie haben: eine traditionelle Espressomaschine, einen Kaffeehalb- oder -vollautomaten, eine Filtermaschine oder einen Verkaufsautomaten: Wir haben die passende Reinigungslösung für Sie! Die Suma Café Produkte wurden sorgfältig ausgewählt und zu einem umfassenden Sortiment für alle Reinigungsanforderungen zusammengestellt. Für jeden Maschinentyp ist eine einfache bebilderte Reinigungsanleitung erhältlich. Diversey bietet darüber hinaus eine Reihe an Reinigungsprodukten zur Entfernung von Kaffeerückständen und anderen Verschmutzungen von Kaffeetassen, Textilien, Stühlen, Böden und Teppichen. Sie brauchen nur einen Anbieter für Ihren gesamten Reinigungsbedarf.



Einfach und zuverlässig

Die Experten von Diversey und Urnex haben für Sie mit Suma Café ein einfaches und zuverlässiges Produktsortiment entwickelt. Alle Flüssigreiniger werden in praktischen, einfach zu dosierenden 1- oder 2-Liter-Flaschen bereitgestellt. Das Sortiment umfasst zudem Tabs, die sich exakt und sicher dosieren lassen. Die Farbcodierung auf der Verpackung sorgt für eine einfache Produktunterscheidung. Das Suma Café Sortiment überzeugt darüberhinaus mit Umweltfreundlichkeit durch phosphatfreie Produkten aus biologisch abbaubaren Substanzen in recyclingfähigen Flaschen und Verpackungen. Die Produkte des Sortiments erfüllen die strikten Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften des NSF Zertifikats. Außerdem sind sie kosher und halal zertifiziert, um den Anforderungen aller Ihrer Kunden gerecht zu werden.

Wählen Sie Suma Café... und Ihr Kaffee wird Ihren Kunden in Erinnerung bleiben.

Der entscheidende Faktor ist immer... Sauberkeit

Nähere Informationen erhalten Sie unter: www.diversey.com



Urnex Brands, Inc. ist seit 1936 Spezialist für Reinigungsprodukte für Kaffee- und Espressomaschinen. Das Portfolio von Urnex® Brands umfasst heute Produkte in Pulver-, flüssiger und Tablettenform, die in über 70 Ländern weltweit erhältlich sind. Alle Produkte werden unter strikter technischer Aufsicht in New York gefertigt und mit Hilfe von Vertriebszentren in Hongkong und Holland weltweit verkauft. Urnex bietet in seinem innovativen Sortiment Produkte mit Zertifikaten für NSF, Bio, Koscher, Halal und vielen weiteren. Urnex Brand Produkte werden zudem als offizielle Reinigungsprodukte auf allen internationalen Kaffeeveranstaltungen verwendet, darunter die World Barista Championships (Baristaweltmeisterschaft).

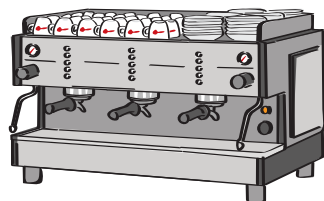
Weitere Informationen über Urnex Brands, Inc. erhalten Sie unter: www.urnex.com



Methodenkarte #1

Traditionelle espressomaschine

Suma Café Powder, Suma Café MilkClean



Weitere Optionen:

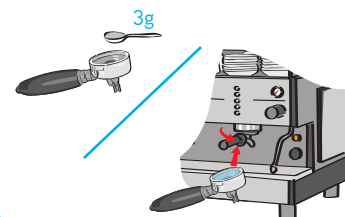
Suma Café AutoTab C1.3: Verwenden Sie 1 Tab für den Reinigungs- / Rückspülvorgang. Lösen Sie 1 Tab/1L Wasser zum Einweichen auf.

Suma Café MilkClean Tabs: Wenn Sie lieber einen Reinigungstab verwenden möchten, lösen Sie 1 Tab in 1 L Wasser auf.

Suma Café Descaler: Verwenden Sie gegen Kalkaufbau regelmäßig 50 ml/0,5 L.

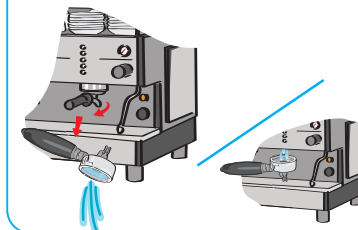
Lesen Sie auch die Empfehlungen des Maschinenherstellers

1a. Brüheinheit



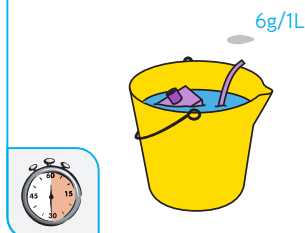
Setzen Sie das Blindsieb in den Siebträger und geben Sie Suma Café Powder hinzu. Setzen Sie den Siebträger in die Maschine ein. Starten Sie den Brühzyklus und lassen Sie ihn 10 Sekunden laufen, halten Sie ihn anschließend 10 Sekunden an. Wiederholen Sie den Vorgang 5 mal.

1b. Brüheinheit



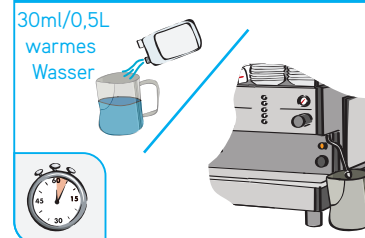
Siebträger entfernen. Starten Sie den Brühzyklus und spülen Sie den Siebträger mit Wasser aus der Maschine aus. Halten Sie den Zyklus an. Setzen Sie den Siebträger in die Maschine. Starten Sie den Brühzyklus und lassen Sie ihn 10 Sekunden laufen. Halten Sie ihn anschließend 10 Sekunden an. Wiederholen Sie den Vorgang 5 mal. Brühen Sie einen Espresso und schütten Sie den ersten Espresso weg, um sicherzustellen, dass keine Rückstände verbleiben.

2. Herausnehmbare Teile



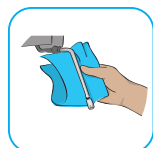
Lösen Sie Suma Café Powder in heißem Wasser auf. Lassen Sie die Siebe und das Metall des Siebträgers 30 Minuten einweichen. Mit sauberem, heißem Wasser abspülen.

3. Milchsistem



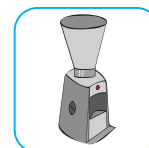
Bereiten Sie eine Lösung mit Suma Café MilkClean vor. Tauchen Sie den Dampfspender 5 Minuten in die Reinigungslösung ein. Spülen Sie alle Teile mit sauberem Wasser ab.

Reinigung der Dampfdüse



Reinigen Sie die Dampfdüse nach jedem Gebrauch mit einem Tuch.

Reinigung der Kaffeemühle



Reinigen Sie die Mühle wöchentlich mit Suma Café GrinderClean. Lesen Sie für Reinigungsanweisungen Methodenkarte 9.



Sicherheitshinweise

Für Detailinformationen Sicherheitsdatenblatt überprüfen.

Methodenkarte #2

Espressovollautomat mit integriertem
Milchsystem (1-stufig)

Suma Café AutoTab, Suma Café MilkClean



Weitere Optionen:

Suma Café AutoTab C1.1-C1.6: Abhängig vom Gerätetyp. Wenn Sie C1.1 verwenden, geben Sie 3 Tabs in 1l Wasser.

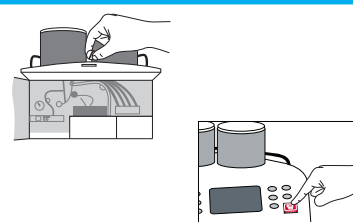
Suma Café Clean: Wenn Sie chlorhaltige Flüssigkeiten für die Reinigung des Milchsystems bevorzugen, verwenden Sie zum Einweichen 20 ml/4 l.

Suma Café MilkClean Tabs: Wenn Sie lieber einen Reinigungstab verwenden möchten, lösen Sie 1 Tab in 1 l Wasser auf.

Suma Café Descaler: Verwenden Sie gegen Kalkaufbau regelmäßig 50 ml/0,5 l.

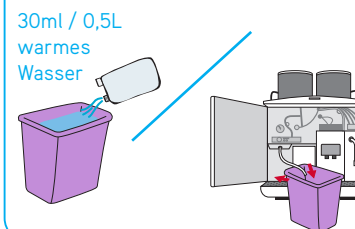
Lesen Sie auch die Empfehlungen des Maschinenherstellers

1. Brüheinheit



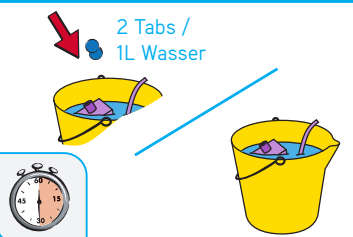
Starten Sie das Reinigungsprogramm und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Geben Sie 1 Suma Café AutoTab in die Geräteöffnung / Brühgruppe.

2. Milchsystem



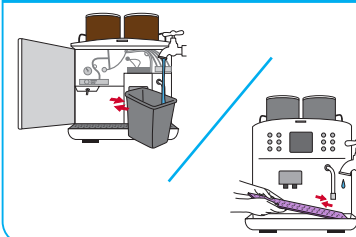
Bereiten Sie eine Lösung mit Suma Café MilkClean vor. Tauchen Sie den Ansaugschlauch in die Lösung ein und starten Sie das Reinigungsprogramm. Wiederholen Sie den Vorgang mit sauberem Wasser, um alle Teile gründlich auszuspülen.

3. Herausnehmbare Teile



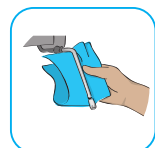
Lösen Sie Suma Café AutoTab in heißem Wasser auf. Lassen Sie Auslauf und Schläuche 30 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich mit sauberem Wasser abspülen. Trocknen lassen. Setzen Sie Auslass und Schläuche wieder zusammen.

4. Endeinrichtung



Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter. Reinigen und trocknen Sie ihn und setzen Sie ihn wieder ein. Reinigen Sie das Innere des Gehäuses. Entfernen Sie Abtropfgitter und -schale. Spülen Sie beides gründlich ab, trocknen Sie es und setzen Sie es wieder ein. Führen Sie den Endtest des Geräts durch.

Reinigung der Dampfdüse



Reinigen Sie die Dampfdüse nach jedem Gebrauch mit einem Tuch.

Sicherheitshinweise

Für Detailinformationen Sicherheitsdatenblatt überprüfen.



Methodenkarte #3

Espressovollautomat mit Dampfdüse (2-stufig)

Suma Café AutoTab, Suma Café MilkClean



Weitere Optionen

Suma Café AutoTab C1.1-C1.6: Abhängig vom Gerätetyp. Wenn Sie C1.1 verwenden, geben Sie 3 Tabs in 1l Wasser.

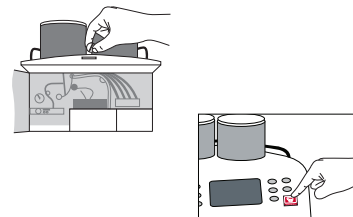
Suma Café Clean: Wenn Sie chlorhaltige Flüssigkeiten bevorzugen, verwenden Sie zum Einweichen 20 ml/4 l.

Suma Café MilkClean Tabs: Wenn Sie lieber einen Reinigungstab verwenden möchten, lösen Sie 1 Tab in 1 l Wasser auf.

Suma Café Descaler: Verwenden Sie zur genauen Dosierung regelmäßig 50 ml/0,5 l.

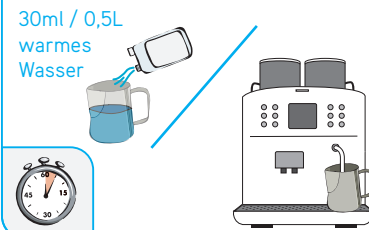
Lesen Sie auch die Empfehlungen des Maschinenherstellers

1. Brüheinheit



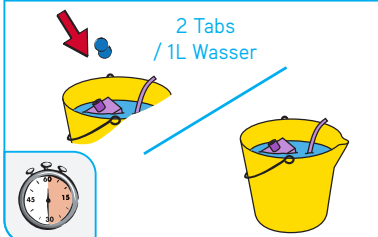
Starten Sie das Reinigungsprogramm und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Geben Sie 1 Suma Café AutoTab in die Geräteöffnung / Brühgruppe.

2. Dampfdüse



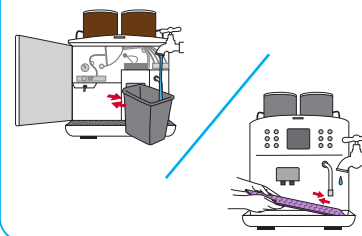
Bereiten Sie eine Lösung mit Suma Café MilkClean vor. Stellen Sie die Dampfdüse in die Lösung und lassen Sie es 5 Minuten einwirken. Wiederholen Sie den Vorgang mit sauberem Wasser, um alle Teile gründlich auszuspülen.

3. Herausnehmbare Teile



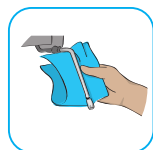
Lösen Sie Suma Café AutoTab in heißem Wasser auf. Lassen Sie Auslauf und Schläuche 30 Minuten in der Lösung einweichen. Gründlich mit sauberem Wasser abspülen. Trocknen lassen.

4. Endeinrichtung



Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter. Reinigen und trocknen Sie ihn und setzen Sie ihn wieder ein. Reinigen Sie das Innere des Gehäuses. Entfernen Sie Abtropfgitter und -schale. Spülen Sie beides gründlich ab, trocknen Sie es und setzen Sie es wieder ein. Führen Sie den Endtest des Geräts durch.

Reinigung der Dampfdüse



Reinigen Sie die Dampfdüse nach jedem Gebrauch mit einem Tuch.

Sicherheitshinweise:

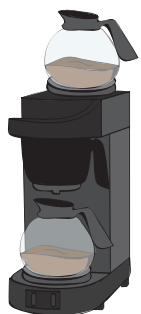
Für Detailinformationen Sicherheitsdatenblatt überprüfen.



Methodenkarte #4

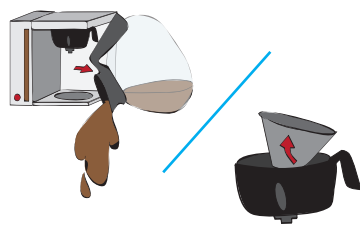
Tropfenfänger-, Filterkaffeemaschine
Clean-In-Place

Suma Café Tabs



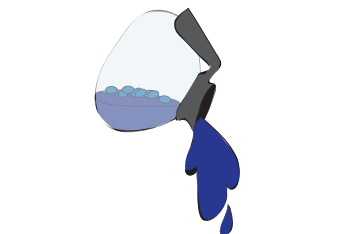
Lesen Sie auch die Empfehlungen des
Maschinenherstellers

1a. Vorbereitung



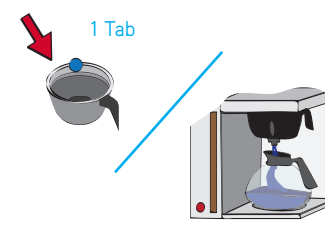
Entfernen Sie die Kaffeereste aus der Karaffe / Kanne. Entfernen Sie den Brühbehälter und entsorgen Sie den gebrauchten Filter (falls erforderlich).

2b. Brüheinheit



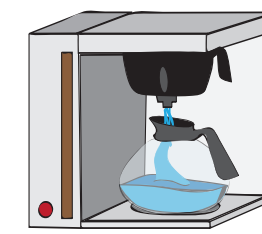
Schütten Sie die Reinigungslösung weg und entfernen Sie etwaige Rückstände.

2a. Brüheinheit



Geben Sie einen Suma Café Tab in den Brühbehälter. Lassen Sie den Brühzyklus in die Kanne laufen und die Lösung einwirken.

3. Letzter Schritt



Wechseln Sie den Brühbehälter und die Kanne und brühen Sie einen Kaffee ohne Pulver, um zu spülen; schütten Sie das Wasser weg. Setzen Sie den Brühbehälter und die Kanne wieder ein.

Reinigung von zusätzlichen Kannen



Reinigen Sie das Innere der zusätzlichen Kannen mit 1 Suma Café Tab pro 2 l heißem Wasser. Diese Reinigungslösung kann auch für das Abwischen von Sprühdöpfen verwendet werden.

Reinigung der Kaffeemühle



Reinigen Sie die Mühle wöchentlich mit Suma Café GrinderClean. Lesen Sie für Reinigungsanweisungen Methodenkarte 9.



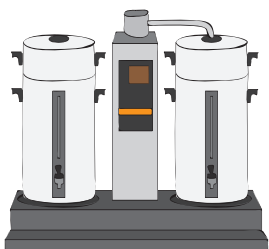
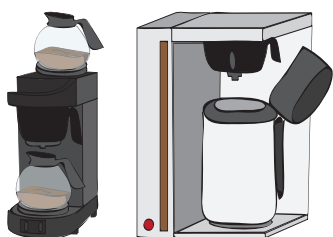
Sicherheitshinweise

Für Detailinformationen Sicherheitsdatenblatt überprüfen.

Methodenkarte #5

Tropfenfänger-, Filterkaffeemaschine oder Kaffeemaschine mit Thermoskanne - Einweichen

Suma Café Liquid

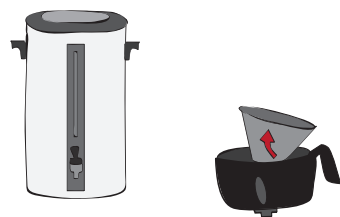


Weitere Optionen:

Suma Café Entkalkung: Verwenden Sie gegen Kalkaufbau regelmäßig 50 ml/0,5 l.

Lesen Sie auch die Empfehlungen des Maschinenherstellers

1. Vorbereitung



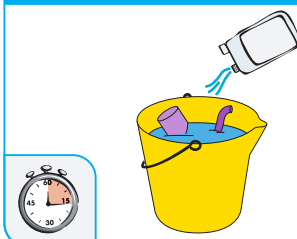
Entfernen Sie die Kaffeereste aus der Karaffe / Kanne / Thermoskanne. Entfernen Sie den Brühbehälter und entsorgen Sie den gebrauchten Filter (falls erforderlich).

2a. Behälter



Geben Sie das Produkt in das Gefäß und fügen sehr heißes Wasser hinzu. Lassen Sie es 15 Minuten einwirken. Leeren Sie den Behälter und spülen Sie ihn gründlich mit Wasser ab. Trocknen lassen.

2b. Herausnehmbare Teile



Bereiten Sie die Lösung mit dem Produkt und warmem Wasser vor. Tauchen Sie den Metallbrühbehälter und alle herausnehmbaren Teile 15 Minuten in die vorbereitete Lösung. Anschließend Teile herausnehmen und abspülen.

3. Letzter Schritt



Wischen Sie die Sprühköpfe mit der Einweichlösung ab. Lassen Sie sie vor dem nächsten Gebrauch lufttrocknen oder wischen Sie sie ab.

Reinigung von Kunststoffbrühbehältern



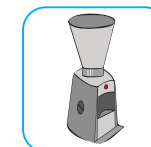
Wischen Sie den Brühbehälter mit der Lösung ab und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser gründlich aus. Tauchen Sie keine Kunststoffbrühbehälter in die Lösung ein.

Reinigung von zusätzlichen Kannen



Reinigen Sie das Innere der zusätzlichen Kannen mit Suma Café Liquid. Verwenden Sie 15 ml pro 1 l heißem Wasser.

Reinigung der Kaffeemühle



Reinigen Sie die Mühle wöchentlich mit Suma Café GrinderClean. Lesen Sie für Reinigungsanweisungen Methodenkarte 9.



Sicherheitshinweise

Für Detailinformationen Sicherheitsdatenblatt überprüfen.

Methodenkarte #6

Frischbrüher oder Heißgetränkeautomaten mit frischer Milch - CIP

Suma Café AutoTab C1.1,
Suma Café MilkClean,
Suma Café Liquid



Weitere Optionen:

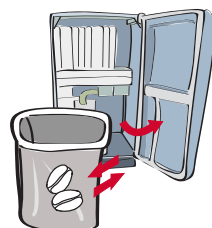
Suma Café AutoTab C1.2-C1.6: Kann je nach Gerätetyp auch zur Reinigung der Brüheinheit verwendet werden.

Suma Café Liquid: Wenn Sie lieber eine Flüssigkeit zur Reinigung der Brüheinheit verwenden möchten, geben Sie 15 ml/l hinzu.

Suma Café MilkClean Tabs: Wenn Sie lieber einen Reinigungstab verwenden möchten, lösen Sie 1 Tab in 1 l Wasser auf.

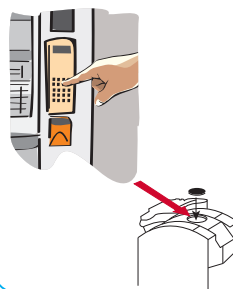
Lesen Sie auch die Empfehlungen des Maschinenherstellers

1. Vorbereitung



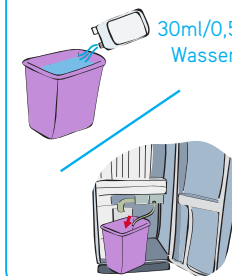
Öffnen Sie die Tür, leeren Sie den Kaffeesatzbehälter. Reinigen und trocknen Sie ihn und setzen Sie ihn wieder ein.

2. Brüheinheit



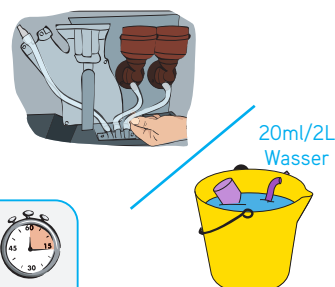
Geben Sie 1 Suma Café AutoTab in die Brüheinheit. Führen Sie das Reinigungsprotokoll des Maschinenherstellers durch, um das Gerät zu reinigen und zu spülen.

3. Milchsistem



Bereiten Sie eine Lösung mit Suma Café MilkClean vor. Tauchen Sie den Ansaugschlauch in die Lösung ein und starten Sie das Reinigungsprogramm. Den Vorgang mit sauberem kaltem Wasser wiederholen, um alle Teile nachzuspülen. Leeren Sie den Abfallbehälter. Reinigen und trocknen Sie ihn und setzen Sie ihn wieder ein.

4. Herausnehmbare Teile



Bereiten Sie die Lösung mit Suma Café Liquid und warmem Wasser vor. Nehmen Sie Mischer und Schläuche heraus. Tauchen Sie alles in einen Eimer mit der vorbereiteten Reinigungslösung. Lassen Sie die Lösung 15 Minuten einwirken. Lassen Sie alles trocknen und setzen Sie die Teile anschließend wieder zusammen.

5. Letzter Schritt



Schließen Sie die Tür und säubern Sie die Außenseite des Gehäuses mit einem feuchten Tuch. Führen Sie den Endtest des Geräts durch.



Sicherheitshinweise

Für Detailinformationen Sicherheitsdatenblatt überprüfen.

Methodenkarte #7

Frischbrüher oder Heißgetränkeautomat
(ohne frische Milch) - CIP

Suma Café AutoTab C1.1, Suma Café Liquid



Weitere Optionen:

Suma Café AutoTab C1.2-C1.6: Kann je nach Gerätetyp auch zur Reinigung der Brüheinheit verwendet werden.

Suma Café Liquid: Wenn Sie lieber eine Flüssigkeit zur Reinigung der Brüheinheit verwenden möchten, geben Sie 15 ml/l hinzu.

Suma Café Clean: Wenn Sie chlorhaltige Flüssigkeiten bevorzugen, verwenden Sie zum Einweichen 20 ml/4l.

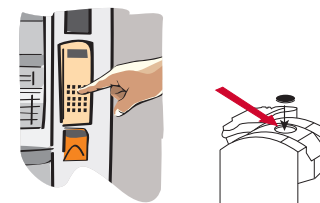
Lesen Sie auch die Empfehlungen des Maschinenherstellers

1. Vorbereitung



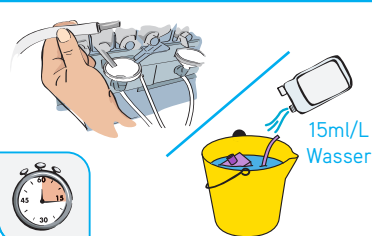
Öffnen Sie die Tür, leeren Sie den Kaffeesatzbehälter. Reinigen und trocknen Sie ihn und setzen Sie ihn wieder ein.

2. Brüheinheit



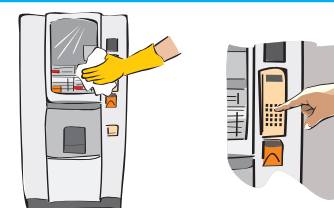
Geben Sie 1 Suma Café AutoTab in die Brüheinheit. Führen Sie das Reinigungsprotokoll des Maschinenherstellers durch, um das Gerät zu reinigen und zu spülen. Leeren Sie nach Ende des Reinigungsprogramms den Abfallbehälter. Reinigen und trocknen Sie ihn und setzen Sie ihn wieder ein.

3. Herausnehmbare Teile



Bereiten Sie die Lösung mit Suma Café Liquid und warmem Wasser vor. Nehmen Sie Mischeinheit und Schläuche heraus. Tauchen Sie alles in einen Eimer, lassen Sie es 15 Minuten einwirken. Spülen Sie es mit sauberem Wasser ab, lassen Sie es lufttrocknen und setzen Sie das Gerät anschließend wieder zusammen.

4. Letzter Schritt



Schließen Sie die Tür und säubern Sie die Außenseite des Gehäuses mit einem feuchten Tuch. Führen Sie den Endtest des Geräts durch.



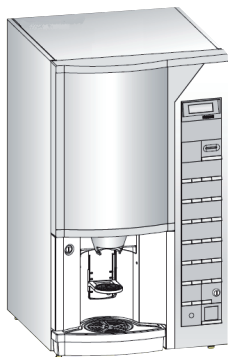
Sicherheitshinweise

Für Detailinformationen Sicherheitsdatenblatt überprüfen.

Methodenkarte #8

Frischbrüher-Instant- oder
Konzentrat-Getränkeautomat - Einweichen

Suma Café Liquid



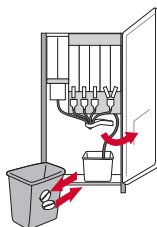
Lagern Sie die Kaffeekonzentrat-Packung
während des Reinigungszyklus in einem
Kühlschrank

Weitere Optionen:

Suma Café Clean: Wenn Sie chlorhaltige
Flüssigkeiten bevorzugen, verwenden Sie
zum Einweichen 20 ml/4 L.

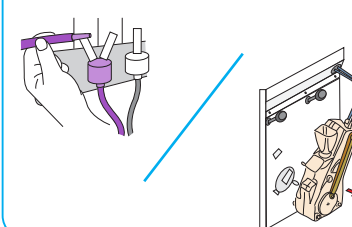
Lesen Sie auch die Empfehlungen des
Maschinenherstellers

1. Vorbereitung



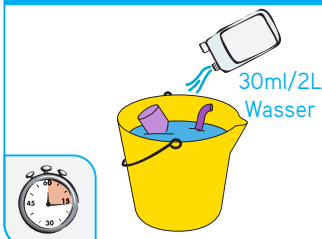
Öffnen Sie die Tür,
leeren Sie den
Abfallbehälter. Reinigen
und trocknen Sie ihn
und setzen Sie ihn
wieder ein.

2a. Herausnehmbare Teile



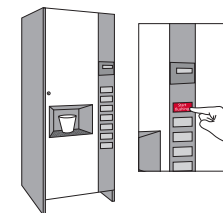
Entfernen Sie gemäß den
Anweisungen des
Maschinenherstellers
Brüheinheit, Mischkammern
und Schläuche.

2b. Herausnehmbare Teile



Bereiten Sie die Lösung mit
Suma Café Liquid und
warmem Wasser vor.
Tauchen Sie die Teile in die
Lösung und lassen Sie
diese 15 Minuten einwirken.
Gründlich mit sauberem
Wasser nachspülen.
Lufttrocknen lassen. Setzen
Sie das Gerät wieder
zusammen.

3. Letzter Schritt



Reinigen Sie das Innere
des Gehäuses. Schließen Sie
die Tür und säubern Sie die
Außenseite des Gehäuses mit
einem feuchten Tuch. Führen
Sie den Endtest des Geräts
durch.



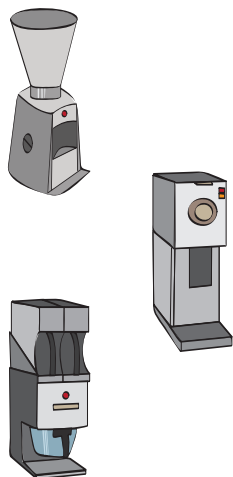
Sicherheitshinweise

Für Detailinformationen Sicherheitsdatenblatt überprüfen.

Methodenkarte #9

Kaffeemühle

Suma Café GrinderClean



Die Mühle sollte wöchentlich gereinigt werden.

Lesen Sie auch die Empfehlungen des Maschinenherstellers

Sealed Air
Diversey Care

1.



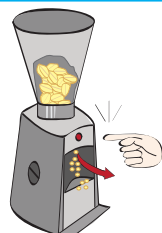
Entfernen Sie alle Kaffeebohnen aus der Mühle.

2.



Geben Sie Suma Café GrinderClean in die Mühle. Füllen Sie 1 Verschlusskappe (35-40g) bei Espressomühlen oder 2 Verschlusskappen (70-80g) bei gewerblichen Mühlen ein.

3.



Stellen Sie die Kaffeemühle auf den mittleren Mahlgrad ein und mahlen Sie den Suma Café GrinderClean.

4.



Um die Reste zu entfernen, empfehlen wir, den Vorgang 2 mal durchzuführen.



Sicherheitshinweise

Für Detailinformationen Sicherheitsdatenblatt überprüfen.

