

Spezial-Entkalker

Das Ultrakonzentrat zum Werterhalt hochwertiger Kaffee- und Espresso-Maschinen



- Ideal für hochwertige Kaffee-Vollautomaten aller Marken
- Entfernt schonend und sicher Kalk- und Kesselstein
- Verlängert die Lebensdauer der Maschine

Materialschonender Profi-Entkalker speziell für hochwertige Kaffee-Vollautomaten sowie Espresso- und Pad-Kaffeemaschinen. Die hochwirksame und sichere Anwendung garantiert eine mühelose und schnelle Entkalkung. Der regelmäßige Einsatz sorgt für eine optimale Qualität des Kaffees / Espressos, verlängert deutlich die Lebensdauer der Maschine und spart Energie. HOTREGA® Spezial-Entkalker hinterlässt keine Rückstände. Die Maschine ist nach der Entkalkung und anschließendem Spülen lebensmittelsicher.

Einsatzgebiete:

Kaffee-Vollautomaten, Halbautomaten, Kolbenmaschinen, Espresso-Maschinen oder Kaffeepad-Automaten. Ideal auch für Filterkaffee-Maschinen und Heißwassergeräte.

Anwendung:

½ Tasse (ca. 60 ml) HOTREGA® Spezial-Entkalker mit 500 ml Wasser vermischen.

Kaffeautomat / -maschine

Mischung in Wasserbehälter der Maschine geben. Einschalten und die Hälfte durchlaufen lassen. Danach ausschalten und ca. 15 Minuten einwirken lassen. Anschließend Rest durchlaufen lassen und mit mindestens 3 Kannen klarem Wasser durchspülen.

Espresso- / Padmaschine

Großes Gefäß, z. B. Schüssel, unter Heißwasser-/ Dampfdüse stellen. Entkalkungsmischung in Wasserbehälter füllen. Maschine einschalten und mindestens 3 Tassen durchlaufen lassen. Danach restliche Entkalkungslösung aus Wasserbehälter entfernen, ausspülen und mit frischem Wasser auffüllen. Abschließend mindestens 4 Tassen durchlaufen lassen.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	VPE	EAN
H 230 020	Spezial-Entkalker	500 ml	24	4029559001432

Spezial-Entkalker

Artikel-Nummer: H 230 020

Inhaltsstoffangabe nach Detergenzienverordnung 648/2004 EG

- AQUA
- SULFAMID ACID
- PHOSPHONIC ACID

HOTREGA® GmbH
Lorenz-Weber-Straße 2 · D-36364 Bad Salzschlirf