PROCLEAN

Scan for
Specialty Beverage
Cleaner Tablet Information

Clean Dose Specialty Beverage Cleaner Tablet

Tableta de limpiador de bebidas especiales Clean Dose

1

Coffee/Tea Urns at closing

1. Dissolve one tablet per gallon (3.8 L) of hot water.
2. Allow to soak a minimum of 10 minutes.
3. Scrub if necessary; then rinse urn/container at sink.
4. Follow with an appropriate sanitizer. Use in accordance with label instructions.

Jarras para café/té al momento del cierre

1. Disuelva 1 tableta por galón (3,8 l) de agua caliente.
2. Deje en remojo al menos 10 minutos.
3. Frote de ser necesario; luego enjuague la jarra/recipiente en el fregadero.
4. A continuación, coloque un desinfectante adecuado. Úselo conforme a las instrucciones de la etiqueta.

Coffee/Tea Brew Baskets at closing

1. Place one tablet per gallon (3.8 L) of water in brew basket.
2. Run brew cycle into server and hold.
3. Scrub if necessary; then rinse urn/container at sink.
4. Follow with an appropriate sanitizer. Use in accordance with label instructions.

Portafiltros al momento del cierre

1. Coloque 1 tableta por galón (3,8 l) de agua en el portafiltro.
2. Inicie el ciclo de preparación en el servidor y espere.
3. Frote de ser necesario; luego enjuague la jarra/recipiente en el fregadero.
4. Úselo conforme a las instrucciones de la etiqueta.

2

Automatic Espresso Machines at closing

1. Place one tablet in brew group cleaning chute.
2. Follow manufacturer's cleaning instructions.

Máquina automática de café expreso en el momento del cierre

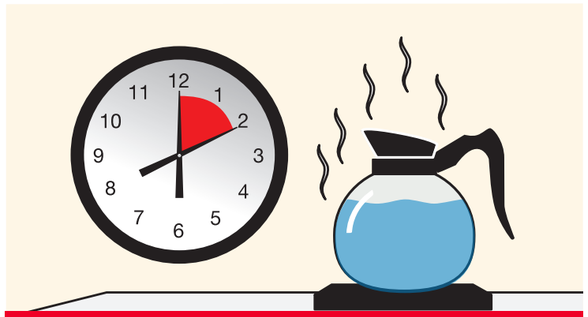
1. Coloque 1 tableta en el conducto de limpieza del grupo.
2. Barra el piso o límpielo con una manguera para remover.

Milk Line cleaning

1. Place two tablets in 1 quart (1 L) of hot water.
2. Follow manual cleaning instructions.

Limpieza de la línea de leche

1. Coloque 2 tabletas en 1 cuarto de galón (1 l) de agua caliente.
2. Siga las instrucciones de limpieza del manual.



4

Traditional Espresso Machines throughout the day

1. Complete a backflush using the blind head for every 2.2 lbs (1 kg) of coffee beans used.

Máquina tradicional de café expreso durante todo el día

1. Lleve a cabo un retrolavado usando un filtro ciego por cada 2,2 lb (1 kg) de granos de café utilizados.

At closing

1. Place one tablet into blind head and start cleaning cycle.
2. Run backflush cycle.
3. Run backflush cycle two times without cleaning solution.
4. Rinse, brush and wipe the dispersion screen and gasket at sink.
5. Continue to backflush until no coffee grounds are present.

Al cierre

1. Coloque 1 tableta en el filtro ciego e inicie el ciclo de limpieza.
2. Inicie el ciclo de retrolavado.
3. Inicie el ciclo de retrolavado 2 veces sin solución de limpieza.
4. Enjuague, cepille y limpie la rejilla de distribución y la junta en el fregadero.
5. Continúe con el prelavado hasta que no haya granos de café.

5

Portafilters, Baskets and Steam Wands at closing

1. Dissolve one tablet in 1 quart (1 L) of hot water.
2. Soak portafilters, baskets and steam wands in solution for a minimum of 10 minutes, then remove portafilters and baskets. Scrub with a nonabrasive pad if necessary.
3. Allow stream wand to soak for an additional 5 - 10 minutes.

Portafiltros, canastas y varitas de vapor en el momento del cierre

1. Disuelva 1 tableta en 1 cuarto de galón (1 l) de agua caliente.
2. Remoje los portafiltros, las canastas y las varitas de vapor en solución al menos durante 10 minutos, luego retire los portafiltros y las canastas. Frote con un paño no abrasivo, si es necesario.
3. Deje en remojo la varita de vapor durante 5 o 10 minutos más.

1 800 35 CLEAN

©2025 Ecolab USA Inc. All rights reserved. 62170/0400/0225 53007378