

Detergent degresant profesional puternic, alcalin, destinat curatarii cuptoarelor si gratarelor - 5L

I.D.: 48516935

Data publicarii	27.07.20	Coduri CPV	39831210-1
-----------------	----------	------------	------------

Pretul estimativ: 145,75 RON - 145,75 RON

Descriere: D9 este un detergent puternic pentru întreținerea periodică a suprafețelor pe care se formează depuneri grase, din ariile de producție alimentară. Proprietăți de bază Suma Grill D9 este un detergent puternic alcalin destinat curățării periodice a cuptoarelor și grătarelor foarte murdare. Acest amestec de ingrediente alcaline, surfactanți și solvenți îndepărtează chiar și cele mai persistente depuneri carbonizate. Diluat cu apă, produsul este adecvat, de asemenea, pentru curățarea friteuzelor prin înmuiere (și fierbere). Avantaje • Acțiunea puternic alcalină îndepărtează chiar și depunerile carbonizate persistente • Ideal pentru utilizarea pe cuptoare și gratare, iar diluat pentru curățarea friteuzelor • Aplicatorul de spumă cu alonjă anexat îmbunătățește aplicarea și reduce riscul de formare a aerosolilor

Instrucțiuni de utilizare Curățarea cuptoarelor/grătarelor: 1. Asigurați-vă că temperatura suprafeței este mai mică decât 80 °C (optim 60- 80 °C). 2. Pulverizați produsul concentrat direct pe suprafață sau pe echipament (utilizați aplicatorul de spumă cu alonjă recomandat). 3. Lăsați să acționeze timp de 50-30 de minute, în funcție de nivelul de murdărie. 4. Îndepărtați depunerile și reziduurile cu o periesă sau cu un burete. 5. Clătiți bine cu apă curată, fierbinte, și lăsați să se usuce. Curățarea friteuzelor: 1. Scurgeți uleiul și închideți robinetul de golire. 2. Umpleți cu apă până aproape de nivelul normal. 3. Adăugați 1L de Suma Grill D9 la 10L de apă (10% w/w). Verificați capacita
