



Preparaty do czyszczenia urządzeń gastronomicznych, Butelka 1 l



**Numer artykułu SKU:
REINIGERLE-1**

Numer artykułu producenta:

Czas wysyłki: 24-48h



OPIS PRODUKTU

Funkcja:

Srodek do czyszczenia warsztatu i maszyn:

Ekonomiczny silny srodek czyszczacy o szerokim profilu zastosowania. Szczególne polaczenie substancji aktywnych pozwala na usuwanie zanieczyszczen olejami i tluszczami na wszystkich powierzchniach i wykladzinach odpornych na alkalia. Do gruntownego czyszczenia warsztatow, maszyn, hal wytworczych i produkcyjnych itp. Czysci i pielegnuje tworzywa sztuczne, metale, klinkier, guma, PCW, podlogi przemyslowe po krótkim czasie dzialania. Nadaje sie do zastosowania z wysokocisnieniowymi lub automatycznymi urzadzeniami czyszczacymi. Stezony i do 1: 40 rozcienczony z woda. Na liscie RK.

Oczyszczalnik przemyslowy:

Specjalnie do profesjonalnego zastosowania w przemyśle i przy montażu. Usuwa głęboko w porach smar, olej, resztki zanieczyszczeń, sadze itp. (srodek do czyszczenia hamulców)

Preparaty do czyszczenia urzadzen gastronomicznych:

Rozpuszczalniki tluszczu i oleju dla gastronomii i zakladow przetworstwa spozywczego. Wyróżnia sie przez duza zdolnosc rozpuszczania tluszczu, oleju i sadzy jak i dobre dzialanie dyspergujace. Do czyszczenia powierzchni podlog, scian, sufitow i powierzchni roboczych, kuchenek, kotlow, wyciagow, zlewow, piecow wiedzarniczych itp., jak rowniez wszystkich lugoodpornych przedmiotow i powierzchni. Nadaje sie do zastosowania z wysokocisnieniowymi urzadzeniami czyszczacymi. Stezony i rozcienczalny w wodzie w stosunku 1:100. Sprawdzony w przemyśle spozywczym, rozklada sie biologicznie, nie zawiera fosforanow i chloru.

DANE TECHNICZNE

Waga	1,1 kg
Funkcja	Rozpuszczalniki do olejów i tłuszczów dla gastronomii
Pojemnik	1 l butelka
Wykonanie	preparaty do czyszczenia urządzeń gastronomicznych

Nr kat.	REINIGERLE-1
EAN-13	4050571575748