

Descrizione**DISINCROSTANTE - DECARBONIZZANTE****Approfondimenti**

Concentrato fortemente alcalino, studiato per risolvere le problematiche più severe, anche in ambiente alimentare. E' particolarmente efficace su grassi animali e vegetali fortemente incrostati e carbonizzati.

Caratteristiche del prodotto**INFO**

EFFICACE

Elimina completamente i residui

EMULSIONANTE

Diluisce in acqua oli e grassi

POTENTE

Formula concentrata

Proprietà fisico-chimiche

Proprietà fisico-chimiche	Prodotto Concentrato	
Colore e Aspetto	Liquido Marrone	
Peso Specifico	1,200 kg/lit	
Odore	Tipico	
pH(concentrato)	14,0	

Consigli di impiego**DOVE E' SPECIFICO**

- CAPPE, FILTRI, FORNI, GRILL, BARBECUE, FRIGGITRICI
- TUTTA L'UTENSILERIA IN AMBITO ALIMENTARE
- BRACCETTI DELLA MACCHINA DA CAFFE'

COME

- IMMERSIONE: 1 parte di prodotto in 3-5 parti di acqua (meglio se tiepida a 40-50 °C) e immergere per 30-60 minuti.
- DIRETTA: 1 parte di prodotto in 5 parti di acqua. Nebulizzare con sprayer sulla superficie riscaldata a circa 40 °C. Lasciare agire circa un minuto e pulire, risciacquando con cura-

Confezioni disponibili**1000 ml 6 - 25 kg**

Le indicazioni della presente scheda tecnica si basano sulle caratteristiche e potenzialità di utilizzo a noi conosciute. In generale non è però possibile dedurre da questi dati un obbligo o responsabilità legale alcuna.