

SGRASSANTE PER GRASSI COTTI

DT 021

DT 021

Sgrassante per grassi cotti

GEL ALCALINO FORTE

Formulazione ad elevata alcalinità opportunamente **studiata per l'eliminazione di unto, oli, grassi minerali e vegetali, residui di carbonizzazione derivanti dai processi di cottura.** La raffinata sinergia del sodio idrossido e degli acidi etero carbossilici, **permette di avere una elevata efficacia anche su morchie stratificate.** Grazie alla particolare consistenza gelatinosa può essere **utilizzato con successo anche per il trattamento e lo sgrassaggio di pareti verticali.**

Specifico per

ristoranti, bar, trattorie, chioschi, alberghi, hotel, villaggi turistici, rosticcerie, produzione e vendita di polli allo spiedo. Usato su piastre, forni, stampi, catene di cottura, spiedi.



MODALITA' D'USO: Usare puro o diluito in acqua secondo le esigenze. Per l'uso in verticale usare il prodotto tal quale. Non usare su oggetti con temperatura superiore ai 50-60°C. Dopo l'uso sciacquare accuratamente.

AVVERTENZE: Non usare su superfici di alluminio.

Confezioni da: 1-30-65-220

PRODOTTO SOTTO IL CONTROLLO DEL SISTEMA:

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' CERTIFICATO

UNI EN ISO 9001:2008

Stabilimento di Trezzo sull'Adda (Mi) Tel.- 02 90963395

Prodotto ad uso professionale

FORMULA DEPOSITATA PRESSO L'ISTITUTO SUPERIORE DELLA SANITA'

