

Dégraissant nettoyant détergent pour graisses, protéines et graisses cuites



Dégraissant nettoyant rapide universel

non polluant, convient pour toutes les entreprises alimentaires

Dégraissant nettoyant pour graisses, protéines et graisses cuites

Le dégraissant nettoyant universel supprime sans peine et rapidement les salissures sur le métal, le verre, le plastique, le bois et les surfaces laquées sans altérer la surface traitée. Également utilisable dans le secteur privé (four, hotte aspirante, casseroles, poêles, etc.).

Le dégraissant nettoyant détergent pour graisses, protéines et graisses cuites détache avec certitude tous les dépôts de graisses cuites, graisses, protéines, amidon, glaçage au sucre, etc. dans les boulangeries, boucheries, abattoirs, dans la gastronomie, les cuisines industrielles, snack-bars et stands de barbecue ainsi que dans les entreprises de transformation de la viande.

Mode d'emploi

Le dégraissant nettoyant peut être dilué avec de l'eau froide ou de l'eau chaude selon le degré de salissure. Le dégraissant nettoyant détergent redonne aux objets traités leur brillant initial ; avec sa simplicité d'emploi et l'intensité de son pouvoir nettoyant, il est d'un emploi extrêmement économique. Pulvériser le dégraissant nettoyant détergent sur les pièces encrassées, le laisser agir pendant 2-3 minutes, puis le rincer avec de l'eau. Peut également être utilisé avec les nettoyeurs haute pression ou à jet de vapeur.

Diluable jusqu'à 1 : 30

Avantages

- supprime rapidement les incrustations brûlées
- ne contient que des tensioactifs biodégradables
- n'altère pas l'acier inoxydable, le plastique, la céramique et la porcelaine

