

Attila extra stark



Описание

Для быстрой, надёжной и интенсивной очистки сильно загрязнённого оборудования и посуды на кухнях и в помещениях для переработки продуктов питания:

- конвекционные печи и пароконвектоматы
- печи и грили
- плиты и вытяжки
- сковороды и фритюрницы

Особенности

Эффективный очиститель с отличными чистящими свойствами для удаления нагара и пригоревших остатков, образующихся при жарке, выпекании.

- Превосходно работает и при низких температурах
- Превосходно держится на вертикальных поверхностях
- Легко наносить благодаря эргономичной форме спрея
- Сертифицирован в соответствии с требованиями ХАССП

Дозировка

Готовый раствор.

Инструкция по применению

Распылить готовый к использованию раствор на поверхность при помощи распылителя. В зависимости от степени загрязнения, подождать от 10 до 30 минут. Нагреть поверхность до 50°C (без пара в пароконвектоматах) в случае очень сильного загрязнения. Промыть чистой водой.

Совет

Перед применением средства проверьте устойчивость обрабатываемых поверхностей на незаметном участке.

Производитель не несет ответственности за повреждения в случае неправильного использования продукта.

Технические характеристики

pH уровень: 13,5

Состав: гидроксид калия.

