

Limpiador de hornos de vapor combi. F10L



- ▶ Potente limpiador líquido, listo para usar
- ✓ Limpia perfectamente grasa, proteínas y restos quemados en hornos de vapor combinados



- ▶ Diseñado para: hornos de vapor combinados con sistema de dosificación automático
- ▶ Enjuague fácil sin dejar restos
- ▶ Listo para usar

Descripción

Para hornos de vapor combinados con sistema de limpieza integrado: el limpiador, conforme con HACCP, desprende sin problemas la grasa, las proteínas y los residuos quemados y se lava sin dejar restos.

Características

- Cantidad de unidades de pedido: 1 bote
- Diseñado para: Hornos de vapor combinados con sistema de dosificación automático
- Capacidad: 10 litros
- Diseño: Líquido
- Valor ph: 13
- Conforme con HACCP: Sí
- Exento de cloro: Sí
- Exento de fosfatos: Sí
- Modo de uso: Dosificación automática desde el bidón
Conectar el limpiador al sistema de dosificación automático del horno de vapor combinado de acuerdo con las recomendaciones del fabricante
Dosificación automática desde el depósito de limpiador
Introducir el limpiador en el depósito correspondiente del horno de vapor combinado
La dosificación se realiza tras la conexión correcta

▶ Continúa en la siguiente página

Limpiador de hornos de vapor combi. F10L

- Características:
 - Listo para usar sin trasvasar
 - Enjuague fácil sin dejar restos
 - Disuelve automáticamente grasa, proteínas y restos quemados
- Indicación importante:
 - Comprobar primero detenidamente la compatibilidad del material en todas las superficies
 - Eliminar los restos correctamente.
 - Hoja de datos de seguridad disponible a petición
 - Vaciar completamente el embalaje de restos antes de desecharlo en el contenedor de reciclaje.
 - Mantener alejado de los niños!
- Incluye:
 -
- Medidas:
 - an. 230 x prof. 200 x al. 315 mm
- Peso:
 - 10 kg

