NeuGrill

Neutralizador abrillantador de planchas

MASSCHEF®

Desegrasantes

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Características:

Producto formulado al limón para la conservación y mantenimiento de planchas de cocina. Neutraliza y abrillanta la superficie. Contiene productos de alta calidad que evitan la corrosión en las planchas de hierro. Elimina los restos alcalinos evitando posibles contaminaciones sobre los alimentos en contacto con la superficie limpiada.

Forma de empleo:

Aplicar el producto sobre la plancha y extenderlo con una bayeta. Se recomienda el uso de guantes para la aplicación de este producto. Después de la aplicación, aclarar con agua.

Datos técnicos:

Producto líquido: pH ácido 1-3
Alta concentración: Excelente rendimiento.
Incorpora anticorrosivos: Evita la formación de óxido y el deterioro de la plancha.
Contiene Limón: Evita los restos de sabor sobre los alimentos y abrillanta la plancha.
Color: Amarillo.
Densidad: 1.010-1.030 Kg/l.

Formato de venta:

Cajas de 15 bidones de 1 Lt.
Cajas de 4 bidones de 5 litros.

*Tapón con precinto de seguridad y junta interior de estanqueidad para su seguridad en el transporte y manejo.

Nº FABRICANTE 28-113984

La información y recomendaciones sobre este producto están basadas en los estudios realizados por nuestro departamento de Investigación .Debido a que las condiciones de uso del producto quedan fuera de nuestro control, declinamos cualquier responsabilidad por una utilización incorrecta del mismo.

induquim

Fabricando un mundo más limpio

COPIA CONTROLADA