

GREASE multi



Desengrasante concentrado potente para la cocinas

- Polivalente ■ Rápido ■ Fácil de uso

Perfil de producto

- GREASE multi desengrasa fácilmente las superficies resistentes a los alcalinos sin dejar residuos.
- GREASE multi can se puede usar sobre varias superficies y varios equipamientos, lo que facilita el trabajo con el uso de tan solo producto.
- GREASE multi es fácil de uso y se puede aplicar de modo manual o mecánico (p.ej. con una pistola de espuma).

Aplicación

- GREASE multi es adaptado para cocinas industriales, restaurantes, hoteles, colectividades y servicios de catering.
- Aplicable en las zonas de preparación de alimentos con acero inoxidable, cristal, azulejos, piedra, plásticos, etc. y sobre los suelos, parillas and hornos, paredes, mostradores, etc.
- Adaptado también para la mayoría de los hornos de convección o de vapor con un sistema de lavado integrado.
- No es compatible con el aluminio, esmalte y las superficies no resistentes a los alcalinos.

Aplicación y dosificación



Dosificar según aplicación y grado de suciedad. Ver modo de uso abajo.



Limpieza manual: apply concentrated or diluted on surfaces and leave it for 10 min.



Puede utilizarse en hornos de vapor.



Spray: Utilizar de forma concentrada o diluida y aplicar con una esponja o almohadilla.



Se puede utilizar también en la estación de higiene TANA.

10 - 100 ml/L

Declaración de ingredientes

<5% fosfatos, tensioactivos no iónicos

Desarrollo y producción sostenibles



Seguridad de producto, almacenamiento y medio ambiente

Seguridad: Solo para uso profesional. Para más información, consulte la Hoja de Datos de Seguridad.

Almacenamiento: Guarde el producto en el envase original a temperatura ambiente.

Medio ambiente: Deseche únicamente envases completamente vacíos en el contenedor correspondiente.

Unidades de venta

Nº Ref. 712830 2 x 5 L
Nº Ref. 712831 10 x 750 mL

Su socio de confianza

Valor pH 1 %

