



Detail produktu

LAVON konvektomaty a kuchyňská zařízení Professional, 5 l

Vysoce koncentrovaný silně alkalický **čisticí prostředek určený pro použití ve všech typech gastro zařízení** (restaurace, firemní a školní jídelny, hotely, pekárny, řeznictví a potravinářské provozy). Účinně a rychle odstraňuje připáleniny, mastnotu, nepříjemné pachy, zbytky po pečených, grilovaných a smažených pokrmech z grilů, konvektomatů, fritéz, sporáků, pečící trub, digestoří, roštů a nerezových zařízení. Veškerá zařízení vyčistí snadno i za studena. Používejte ochranné pomůcky dle informací na etiketě.

Vlastnosti čisticího prostředku:

- vysoká účinnost bez drhnutí i na odolné připáleniny
- bohatá, hustá pěna
- vhodný na nerez
- bez zápachu
- pro profesionální a průmyslové použití

Možnosti použití:

- vodovodní baterie a umyvadla
- sprchové zástěny
- obklady, spáry

Použití:

Dávkujte koncentrovaný nebo ředěný 1:1 až 1:2. Aplikujte speciální aplikační pistolí. Nechte 5-10 minut působit, Odstraňte nečistoty a důkladně opláchněte pitnou vodou.

Trysku pěnovače po aplikaci vždy opláchněte, aby nedošlo k přirozené krystalizaci hydroxidu sodného obsaženého v produktu. V případě ucpání trysky stačí krátce propláchnout proudem vody.

Konvektomaty: nastříkejte na zvlhčený povrch a nechte působit. Pusťte mycí cyklus. Při zahřátém konvektomatu používejte do teplot 50-65 °C.

Fritézy: Vypusťte olej. Nadávkujte prostředek ředěný s vodou 1:10 až 1:20. Uzavřete a ohřejte na max. 65 °C po dobu 20-30 minut. Odstraňte nečistoty, důkladně vypláchněte pitnou vodou.

Nepoužívat na materiály, které nejsou odolné alkáliím. Pozor na styk s kovovými materiály, může být korozivní. Nepoužívat v kombinaci s kyselými prostředky.

EAN: 8594187140397

Obj. číslo: 712263

Výrobce: LAVON trade s.r.o.

Značka: Lavon

Hmotnost: 5,0 kg

Url produktu: <https://www.bal.cz/lavon-professional-konvektomaty-a-kuchynska-zarizeni-5-l>