

Vanto Professional

DETERGENTE FORNI GRILL E PIASTRE



Detergente alcalino concentrato formulato per la rapida rimozione di incrostazioni e residui di cottura carbonizzati. Dotato di pratico spruzzatore formaschiuma, permette di raggiungere e pulire anche i punti più difficili. Prodotto idoneo all'utilizzo nei piani di autocontrollo HACCP.

Impiego: Forni, cappe, grill, piastre di cottura, griglie, girarrosti, barbecue, vetri di caminetti, braccetti delle macchine del caffè, ecc.. Non usare su alluminio e rame.

Modalità d'uso: Spruzzare il prodotto puro sulle superfici da pulire, lasciare agire qualche minuto quindi asportare con panno spugna e risciacquare abbondantemente con acqua. Per un maggiore risultato utilizzare su superfici ancora calde (50°C - 60°C).

Dosaggio: Pronto all'uso.

Idoneo per piani HACCP d'igiene.

COMPOSIZIONE CHIMICA (REG. 648/2004/CE):
Tra 5 e 15% Tensioattivi non ionici.

In caso di emergenza contattare il Centro Anti Veleni di Foggia - Tel. 800 183459.

PALLETTIZZAZIONE

Cod. Prod.	H A C C P	Formato	Packing	pz x ct	COD. EAN	COD. ITF	Peso lordo in Kg			Composizione Europallet			H plt Legno incluso	Misure in cm	
							pz	ct	plt	ct x plt	str x plt	ct x str		pz	ct
T1240101960-S	X	750ml	Trigger	6	8003100899163	80032003991364	0,886	5,316	580,18	105	5	21	158,5	26,5 x 11,4 x 6,1	28,7 x 23 x 19,4