

Vanto Professional

DETERGENTE FORNI E GRILL



Detergente alcalino concentrato formulato per la rapida rimozione di incrostazioni e residui di cottura carbonizzati. Prodotto idoneo all'utilizzo nei piani di autocontrollo HACCP.

Impiego: forni, cappe, grill, piastre di cottura, griglie, girarosti, barbecue, vetri di caminetti, braccetti delle macchine del caffè, ecc.. Non usare su alluminio, rame, legno naturale e materiali plastici trasparenti. Verificare sempre l'idoneità del prodotto all'utilizzo su una zona nascosta da trattare.

Modalità d'uso: piccole superfici/sporco ostinato: utilizzare il prodotto puro sulle superfici da pulire, lasciare agire qualche minuto, quindi asportare con panno spugna e risciacquare accuratamente con acqua. Ammolto: diluire il prodotto secondo le dosi consigliate. Immergere gli utensili per alcuni minuti e risciacquarli. Il prodotto può essere utilizzato anche su superfici calde (50-60°C).

Si raccomanda un'idonea prassi di manipolazione e utilizzo del prodotto.

Dosaggio: piccole superfici/sporco ostinato: pronto all'uso. Ammolto: 5-10% in acqua.

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
					pz			HxLxP	HxLxP						
T1240101961	x	6 Kg	Tanica	2	8003100899033	80032003990060	6,336	12,672	912,384	72	4	18	159,8	35,3 x 18,5 x 12,2	36,2 x 26,3 x 19,2