



KONVEKTOR extra stark HWR

Środek do czyszczenia
pieców konwekcyjnych, wózków i grilli.

Art.-Nr. 2022

KONVEKTOR extra stark HWR

- z łatwością usuwa przypalone resztki tłuszczu i oleju,
- ma również silne działanie przeciwko inkrustowanym resztkom białka, skrobi i sadzy,
- chroni środowisko w sposób zrównoważony za pomocą naturalnych surowców.

KONVEKTOR extra stark HWR

- zapewnia czystość w profesjonalnym miejscu do grillowania i pieczenia,
- ma łagodny zapach i jest idealny dla przemysłu piekarniczego i rzeźniczego,
- działa skutecznie tam gdzie konwencjonalne środki czystości zawodzą.



Obszary zastosowań i zalecane rozcieńczenie:

od 1:5 do 1:10 do szczególnie uporczywych przypalonych osadów tłuszczów i białka

Nanosić na czyszczoną powierzchnie natryskowo, lub pianowo, pozostawić na 10 minut i następnie solidnie spłukać dużą ilością wody.

od 1:10 do 1:30 grille, blachy do pieczenia, patelnie uchylne, piekarniki itd.

Nanosić na czyszczoną powierzchnie natryskowo, lub pianowo, pozostawić na parę minut i następnie solidnie spłukać dużą ilością wody. Można też czyścić przez zanurzenie w kąpeli.

1:50 **Czyszczenie utrzymujące** -przy małym zanieczyszczeniu używać raz na tydzień.

Nie używać do aluminium, metali kolorowych i powierzchni lakierowanych.

Gorąca woda wzmacnia siłę czyszczenia, oraz gospodarność,

Charakterystyka chemiczna:

Wygląd: żółtawy płyn o łagodnym zapachu

Skład: Przygotowanie z surfaktantów, alkaliów, substancji kompleksujących z wodą.

Nie zawiera : AOX, aldehydów, chloru, fosforanów. Wszystkie zawarte substancje rozkładają się biologicznie.

pH: 14 silnie zasadowe



Powyższe informacje zostały zebrane zgodnie z aktualnym stanem wiedzy, nie stanowią jednocześnie gwarancji ich poprawności i kompletności. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego stosowania.

Dystrybutor: Firma KiM s.c, 34-300 Żywiec, ul.Suska 6

tel/fax 33 8652210

tel kom 601 437687

<http://www.hwr-chemie.pl>

e-mail: klinsc@poczta.onet.pl