



SGRASSANTE PER GRASSI COTTI

DT 021
DT 021 GRINTA GEL

Sgrassante per grassi cotti

AGGRAPPANTE - ALCALINO FORTE



Formulazione ad elevata alcalinità appositamente **studiata per l'eliminazione di unto, oli, grassi animali e vegetali, residui di carbonizzazione derivanti dai processi di cottura.**

Grazie alla sua particolare consistenza può essere **utilizzato con successo anche per il trattamento e lo sgrassaggio di superfici verticali.**



La sinergia dei suoi componenti, tra cui il sodio idrossido e gli acidi etero carbossilici, permette di avere una elevata efficacia anche **a freddo e su morchie stratificate.** Rimuove efficacemente i residui di sostanze allergizzanti

Usato su **piastre, griglie, forni, stampi, catene di cottura, spiedi, cappe di aspirazione.** Ottimo per la **pulizia dei braccetti delle macchine da caffè.**



Specifico per: panifici, pasticcerie, pizzerie, ristoranti, mense, bar, cucine di alberghi, rosticcerie, ambulanti grill e spiedo, centri cottura, catering etc.

MODALITA' D'USO: Distribuire il prodotto con una spugna sulla superficie da trattare. Lasciare agire e sciacquare accuratamente. Utilizzabile anche diluito e ad immersione. Non usare su superfici con temperatura superiore ai 55°C.

AVVERTENZE: Non usare su oggetti e superfici in alluminio. Per la sua particolare formulazione diventa più liquido e velato se mantenuto a lungo sotto i 15°C: la sua efficacia non cambia e se riportato sopra i 15°C riprende l'aspetto originario.

Stabilimento di Trezzo S/Adda (MI)
Tel. 02-90963395

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' CERTIFICATO

UNI EN ISO 9001


Prodotto ad uso professionale