

OVEN CLEANER

Detergente liquido per forni autopulenti



i

Aspetto fisico: Liquido rosso mattone

Odore: Assente

pH: 13,0 ± 0,50

Peso specifico: 1,075 ± 0,020 g/cm³

Altamente solubile

Per forni professionali

Rimuove tutti i tipi di grasso animale e vegetale



Caratteristiche: Detergente liquido sgrassante completo per forni professionali autopulenti. Rimuove grassi, residui proteici e vegetali. Pulisce e lascia lucenti le pareti del forno. La speciale formulazione ad alta solubilità è specifica per i sistemi di dosaggio montati a bordo delle apparecchiature.

Superfici di applicazione: Forni

Trova impiego in bar, ristoranti, alberghi, comunità, mense, enti, ospedali ecc.

Dosaggi e modalità d'uso: Al fine di ottenere i migliori risultati senza spreco di prodotto, utilizzare con appositi dosatori automatici montati a bordo dei forni autopulenti e con i dosaggi indicati dalle case costruttrici.

Composizione chimica: Ingredienti conformi al Regolamento CE N.648/2004

Inferiore a 5%: Fosfonati, tensioattivi anfoteri, tensioattivi non ionici, EDTA (acido etilendiamminotetraacetico) sale di sodio

Classificazione di pericolo: Prodotto soggetto ad etichettatura di pericolo ai sensi delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) 1272/2008 (CLP) (e successive modifiche ed adeguamenti).



Codice	Confezione	Pezzi per cartone	Ct. per strato	Str. per bancale	Ct. per bancale	EAN
ERG0126D	Tanica 5,6 kg.	2	16 crt.	4	64	8050612514350

Le indicazioni riportate in questa scheda corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze e comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione oltre che dall'utilizzo improprio del prodotto. Le indicazioni riportate sulle etichette corrispondono alle disposizioni di legge in vigore al momento della stampa. Eventuali variazioni saranno fatte senza alcun preavviso.