



MANIA PIASTRA

SGRASSANTE AD ALTISSIMA EFFICACIA PER PIASTRE E FORNI

- Igienizzante per centri di cottura, cucine industriali e industria alimentare
- Ideale per rimuovere depositi di cottura, grassi difficili, sporchi unti e carboniosi
- Adatto ai piani HACCP

MANIA PIASTRA contiene una combinazione energica di alcali e potassa in grado di penetrare i residui più ostinati, anche bruciati, neutralizzandoli e rendendoli facilmente asportabili. Il prodotto è studiato per la pulizia straordinaria o la manutenzione periodica di piastre di cottura, griglie, forni, bisticcherie e degli interni delle cappe di cottura. Adatto ai piani HACCP.

MODALITÀ D'USO

Prodotto professionale ad alta concentrazione.

Assicurarsi che la superficie da trattare abbia una temperatura non superiore a 80°C. Applicare il prodotto direttamente sulla superficie o attrezzatura. Lasciare agire per il tempo necessario, in base al tipo di sporco: data l'efficacia del prodotto basteranno pochi secondi. Rimuovere il deposito neutralizzato e ammorbidito con un panno o una spazzola. Risciacquare con acqua calda pulita e lasciare asciugare all'aria o con panno asciutto.

DATI TECNICI

ASPETTO: Liquido
ODORE: Caratteristico
COLORE: Marrone
PH: 13,6

PITTOGRAMMI



PACKAGING

CODICE

XPP.R6020

FORMATO

750 ml

QUANTITÀ per SCATOLA

12

QUANTITÀ per PALLET

720

AVVERTENZE

La soluzione all'interno è studiata in ottica "green", permettendo a taniche e flaconi, se risciacquati e svuotati totalmente, di essere smaltiti tramite i canali di raccolta plastica urbana. Non disperdere nell'ambiente il contenitore dopo l'uso. Conservare fuori dalla portata dei bambini. Evitare il contatto con gli occhi. Per le avvertenze specifiche si prega di fare riferimento alla scheda di sicurezza.