

Neutralizador para el mantenimiento de planchas.

Propiedades:

Neutraliza y abrillanta la superficie de la plancha prolongando su vida útil. Elimina restos alcalinos y evita la contaminación sobre los alimentos.

Modo empleo:

Aplicar el producto sobre la plancha y extenderlo.



Formatos
ventas:

1 l

Aplicaciones:**Indicado para:**

Superficies resistentes a pH ácido. Planchas de hierro fundido y acero inoxidable.

Establecimientos:

Industria alimentaria. Cocinas profesionales. Hoteles. Restaurantes. Catering. Bares y cafeterías. Centros de ocio.

Dosis:

Planchas



Listo para usar

Composición cualitativa:

Acidos orgánicos. Sales inorgánicas. Agua.

Registros:

Fabricado en U.E.

Propiedades físicas y químicas:

Aspecto:	Líquido transparente
Color:	Incoloro
Olor:	Sin perfume
Densidad:	1,02+-0,01
pH:	3

Acreditaciones: