



FICHA TÉCNICA

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 I

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

Acreditaciones:





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



Composición cualitativa:

Acidos orgánicos. Sales inorgánicas. Agua.

Registros:

Fabricado en U.E.

Información orientativa con fines comerciales. Atenerse a las indicaciones de la etiqueta y de la Ficha de Seguridad para el manejo y empleo del producto. Contactar con nuestro Departamento Técnico para resolver posibles dudas.





Código:	800527
Versión/Fecha:	1 / 20/06/2017
ldioma:	ESP
Página :	1 / 1