



... tak se dělá chemie

GASTRO CLEAN

ČIŠTĚNÍ



Čistící a odmašťovací prostředek do potravinářských provozů

- **výborně odstraňuje živočišné tuky a mastné usazeniny**
- **použitelný na sporáky, pečící trouby, fritézy, konvektomaty, digestoře**
- **optimální působení s vysokou mírou šetrnosti k čištěným povrchům**
- **velmi ekonomický ve spotřebě**



Čistící a odmašťovací prostředek vhodný pro údržbu potravinářských provozů. Rychle a účinně odstraňuje živočišné tuky a mastné usazeniny ze sporáků, pečících trub, fritéz, konvektomatů, digestoří, vík, filtrů a všech omyvatelných povrchů v kuchyňských provozech. Vhodný pro pekárny, restaurace, jídelny, vývařovny, potravinářské závody, drůbežárny, konzervárny, nemocnice, školy.

- pro všechny nečistoty a usazeniny v kuchyních
- ředitelný vodou a proto velmi ekonomický ve spotřebě
- optimální působení s vysokou mírou šetrnosti k čištěným povrchům

Chemická charakteristika:

Koncentrát bez obsahu NTA a AOX

pH v koncentrátu: 12,5

Použití:

Naředěný produkt nastříkejte na znečištěné místo a nechte cca. 5 minut působit, poté opláchněte vodou a otřete hadrem. Lze nanášet na teplé ale nikoliv horké povrchy!

Vždy používejte ředěné v poměru 1:5 až 1:10 (chemie:voda).

Skl. č.:	911-8/10	911-8/25
Obsah:	10l	25l
Balení/ks:	1 kanistr	1 kanistr

MAKRA trade s.r.o.

Nekázanka 11, 110 00 Praha 1

Česká republika

tel./fax: +420 415 726 660

e-mail: info@makratrade.cz

www.makratrade.cz

Uvedené informace jsou výsledkem našich testů a zkušeností, jsou však všeobecné povahy a neobsahují záruky. Každý uživatel je povinen se přesvědčit o vhodnosti použití a snášenlivosti s jiným materiálem vlastními zkouškami.