

Détartrant & dégraissant BUZIL

G435 BISTRO

Ref. 211022



Nettoyant intensif pour cuisine. Restauration et cuisines industrielles ; industrie de transformation alimentaire; surfaces et planchers résistants aux alcalins.

- pH: 12,5 – 13,5
- Dosage: 100 - 200ml / 10l d'eau
- Conditionnements: bouteille 1L, bidon 5L

- Pour le nettoyage de fond et intensif des matériaux résistants aux alcalins
- Parfaite élimination des salissures causées par les protéines, les huiles et les graisses
- Détachant mousse pour graisses et protéines
- Structure alvéolaire stable, adapté à l'utilisation dans un canon à mousse
- Testé pour le secteur alimentaire
- Séparation rapide conformément à ÖNORM B 5105
- Sur liste RK
- Sur liste RE

Données techniques

Conditionnement	flacon de 1L/bidon de 5L
UC	carton de 12x1L/ 4x5L
pH	13
Aspect	Liquide