



DOSER PRO 15

Desengrasante en frío para hornos y planchas

Desengrasante alcalino de alta concentración formulada para la limpieza desengrasante de superficies con gran contenido de grasa

MODO DE EMPLEO

Diluir el producto mediante nuestros sistemas de dosificación Doser Shot, Mix o Multi entre el 18% y el 22 % dependiendo de la suciedad y dureza del agua, según las necesidades específicas. Aplicar por pulverizador espumante exclusivo sobre la superficie a desengrasar. Dejar actuar de 2 a 5 minutos y frotar con la ayuda de una bayeta. Apto para eliminar en frío grasa de paredes, suelos, campanas extractoras, hornos, planchas de cocina, fogones, freidoras, etc.

VENTAJAS

- Gran poder de limpieza y desengrasado
- No desprende gases tóxicos ni vapores molestos
- Costes muy reducidos y controlados (alta rentabilidad)
- Reducción del espacio de almacenamiento
- Reducción de emisiones de CO₂ por fabricación de envases, producto y transporte

INFORMACIÓN TÉCNICA

Apariencia: líquido marrón transparente
pH: >13
Aroma: característico
Densidad (grs/ml): +/- 1,4gr/ml

CAMPO DE ACCIÓN

- Obradores: limpieza y desengrase de hornos
- Cocinas: campanas extractoras, mobiliario, azulejos, hornos, planchas, etc.
- Panificadoras: limpieza de hornos y grasa en general
- Catering: limpiezas de salamandras

FORMATO

Envase de 1,5 litros caja de 3 unidades. Pallet de 66 cajas

ALMACENAMIENTO

Conservar únicamente en su envase original y proteger de la luz, humedad y temperatura

SEGURIDAD

Para más información, consultar la etiqueta del producto y la Ficha de Datos de Seguridad

INFORMACIÓN ADICIONAL

La información y recomendaciones sobre este producto están basadas en los estudios realizados por nuestro departamento de investigación. Debido a que las condiciones de uso quedan fuera de nuestro control, declinamos cualquier responsabilidad por una utilización incorrecta del mismo