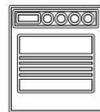


FM 31 PIASTRE COTTURA

DETERGENTE LIQUIDO ALCALINO CONCENTRATO



- Detergente da diluire con sistema di diluizione automatica.
- Rimuove residui carbonizzati, vecchi strati di unto essiccato.
- Ideale su piastre di cottura, forni e fornelli.



CONSIGLI

Al fine di garantire efficienza e praticità d'utilizzo è fondamentale impiegare questo prodotto in flacone pronto all'uso da 750ml dotato di pompetta e di etichetta con codice colore verde. L'etichetta e le chiare modalità d'uso riportate eviteranno errori sia nella scelta del prodotto che durante l'utilizzo da parte dell'operatore. Non usare il prodotto su superfici in alluminio e su leghe sensibili ai prodotti alcalini. Non spruzzare su superfici arroventate.

DESCRIZIONE

Strutture ricettive, società di catering e ristoranti importanti devono garantire la pulizia e l'igiene di grandi ambienti e per questo hanno la necessità di attuare soluzioni che garantiscano efficacia, ottimizzazione dei costi e delle scorte di magazzino.

FM 31 PIASTRE COTTURA è il detergente sgrassante ad elevata efficacia per pulire a fondo piastre di cottura, forni e fornelli, appositamente formulato per essere utilizzato nel sistema di diluizione automatica FM5. Prodotto ad elevata alcalinità, contiene tensioattivi non ionici ed anfoteri dotati di alto potere sgrassante e di spiccato effetto bagnante che lo rendono particolarmente indicato per la rimozione degli strati di sporco più tenaci. Specifico per la rimozione di residui carbonizzati, vecchi strati di unto essiccato e grassi ancorati alle superfici. Ideale per cucine di mense, alberghi, ristoranti, fast-food, forni di pasticceria e rosticceria. Il sistema FM5, necessario alla diluizione di questo prodotto, garantisce il corretto dosaggio e la massima efficacia ottimizzando i costi e le scorte di magazzino. Il diluitore FM5 è dotato di trattamento dell'acqua di alimentazione in grado di ridurre drasticamente la presenza di sali disciolti garantendo così eccellenti risultati di pulizia.

FM 31 PIASTRE COTTURA

allegrini.
HO.RE.CA. & FACILITIES

DETERGENTE LIQUIDO ALCALINO CONCENTRATO

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Aspetto	Liquido limpido
Colore	Giallino
Odore	Quasi inodore
Peso specifico	1.180 ± 0.01 g/ml
Solubilità in acqua	Completa in ogni rapporto
pH sol.1%	>12
Carattere chimico	Anfotero - non ionico

pH 

POTERE SCHIUMOGENO

Basso

CONFEZIONAMENTI DISPONIBILI

Tanica da 5 kg in cartoni da 2 pezzi - cod. pdt. singolo - 016FMPC0005

MODALITÀ D'USO

La tanica di prodotto deve essere messa in aspirazione nel sistema FM 5 che provvederà a diluirlo al 20% in modo da ottenere il prodotto pronto all'uso direttamente nel flacone.

Un cartone di FM 31 PIASTRE COTTURA produce 130 flaconi di prodotto pronto all'uso.

Spruzzare il prodotto sulle parti da pulire (temp. max 30°- 40° C massimo) e lasciare agire per 5/10 minuti.

Rimuovere lo sporco utilizzando, se necessario, una spazzola o una spatola, quindi eliminare i residui con il panno indicato e risciacquare.

Per piccoli particolari molto sporchi procedere in immersione nel prodotto per una notte.

AD USO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE.

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche se correttamente stoccato in confezione integra, al riparo dalla luce e da fonti di calore, in luogo fresco e asciutto, ad una temperatura compresa fra 5°C e 35 °C.

PRODOTTI/ACCESSORI CORRELATI

Panno multiuso verde
01AA770632



Etichetta FM31 piastre cottura



Flacone 750ml
013A572001N



Pompetta vela spray
011A210039



Rev. 02 Ed. 06/23

allegrini.
TOP CLEAN SOLUTIONS
ISO 9001 QUALITY SYSTEM CERTIFIED

I dati riportati sono basati sulle nostre attuali documentazioni e sul meglio delle nostre conoscenze: ciò nonostante non possono in alcun modo costituire garanzia né comportare responsabilità legali. Al fine di migliorare la qualità del prodotto Allegrini S.p.A. si riserva il diritto di modificare lo stesso senza alcun preavviso e anche dopo l'accettazione dell'ordine. Per ulteriori informazioni rivolgersi a: Allegrini S.p.A. - Vicolo Salvo D'Acquisto,2 - Grassobbio (BG) Italy - Telefono: +39 035 4242111 Fax: +39 035 526588 - e-mail: info@allegrini.com - www.allegrini.com

FOLLOW US ON

