



Retigo Active Cleaner 2012-2017 / 4 kg / 40 saszetek - do RM Retigo Vision RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00004694

Cechy produktu

Waga (kg): 4

Odkryj potęgę efektywnego czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych

Intensywne użytkowanie pieców konwekcyjno-parowych, zwłaszcza w dynamicznym środowisku gastronomicznym, generuje znaczące zabrudzenia. Resztki żywności, tłuszcze, przypalenia – to codzienność, z którą zmagają się kucharze. Nieefektywne czyszczenie przekłada się nie tylko na estetykę, ale przede wszystkim na bezpieczeństwo sanitarne oraz długoterminową sprawność urządzenia. Dlatego wybór odpowiedniego środka czyszczącego jest kluczowy dla utrzymania najwyższych standardów w Twojej kuchni.

Zoptymalizowany proces czyszczenia dla pieców Retigo Vision RM Gastro

Prezentowany produkt został specjalnie opracowany z myślą o piecach konwekcyjno-parowych Retigo Vision RM Gastro z lat 2012-2017. Jego formuła, dopracowana w oparciu o wieloletnie doświadczenie i badania, zapewnia skuteczne usuwanie nawet najbardziej uporczywych zabrudzeń. Unikalna kompozycja aktywnych składników gwarantuje nie tylko błyszczącą czystość, ale także ochronę powierzchni przed korozją i uszkodzeniami mechanicznymi. Proces czyszczenia jest znacznie uproszczony, a czas potrzebny na przywrócenie piecom idealnego stanu jest minimalizowany.

Kluczowe zalety produktu: optymalizacja pracy i oszczędność czasu

- **Wysoka skuteczność:** Formuła środka czyszczącego jest specjalnie zaprojektowana do usuwania tłuszczy, przypaleń i innych zabrudzeń charakterystycznych dla intensywnego użytkowania pieców gastronomicznych. Sprawdzi się nawet w przypadku najtrudniejszych do usunięcia zanieczyszczeń.
- **Łatwość użycia:** Produkt dostępny jest w praktycznych saszetkach (40 szt. w opakowaniu 4 kg), co ułatwia dozowanie i minimalizuje ryzyko niepotrzebnych strat. Szybka i prosta aplikacja oszczędza cenny czas personelu.
- **Bezpieczeństwo:** Środek został przebadany pod kątem bezpieczeństwa dla powierzchni pieców Retigo Vision RM Gastro. Nie uszkadza powłok i zapobiega powstawaniu korozji.
- **Ekonomiczność:** Wydajna formuła zapewnia optymalne zużycie środka, co przekłada się na obniżenie kosztów czyszczenia w długim okresie.
- **Higiena:** Produkt skutecznie eliminuje bakterie i inne mikroorganizmy, zapewniając wysoki poziom higieny w kuchni.

Specyfikacja produktu: precyzja i efektywność

Produkt dostarczany jest w opakowaniu o wadze 4 kg, zawierającym 40 saszetek. Każda saszetka zawiera optymalną dawkę środka czyszczącego, dostosowaną do pojedynczego cyklu czyszczenia pieca. Dzięki temu użytkownik ma pełną kontrolę nad ilością zużytego produktu.

Podsumowanie: inwestycja w czystość i sprawność

Wybór odpowiedniego środka czyszczącego to inwestycja w długoterminową sprawność i bezpieczeństwo Twojego sprzętu gastronomicznego. Produkt zapewnia nie tylko błyszczącą czystość, ale także oszczędność czasu i pieniędzy. Zaufaj jakości i efektywności oraz zadбай o bezpieczeństwo sanitarne w

swojej kuchni.