



Retigo Active Descaler 2012-2017 / 2,5 kg / 25 saszetek - do RM Retigo Vision RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00009441

Cechy produktu

``html

Profesjonalne czyszczenie pieców konwekcyjno-parowych to klucz do utrzymania najwyższego poziomu higieny w gastronomii i zapewnienia niezawodności sprzętu. Właściwa konserwacja, a w szczególności regularne usuwanie kamienia, jest niezbędna dla optymalnej wydajności i długowieczności urządzeń. Zapominanie o tym procesie może prowadzić do poważnych konsekwencji – od pogorszenia jakości potraw po kosztowne naprawy i przedwczesne zużycie.

Skuteczne usuwanie kamienia – gwarancja efektywnej pracy

Kamień kotłowy, powstający w wyniku odparowywania wody o wysokiej zawartości minerałów, jest utrapieniem wielu kucharzy i szefów kuchni. Osadza się na grzałkach, parownikach i innych elementach grzejnych, zmniejszając ich efektywność i wydłużając czas nagrzewania. To przekłada się bezpośrednio na wyższe koszty energii i wydłużenie czasu przygotowywania posiłków. W efekcie, jakość pracy całego zaplecza gastronomicznego zostaje znacząco obniżona.

Retigo Active Descaler: Specjalistyczny preparat dla pieców Retigo Vision RM Gastro

Prezentowany preparat został specjalnie opracowany do usuwania kamienia z pieców konwekcyjno-parowych Retigo Vision RM Gastro z lat 2012-2017. Zawartość opakowania (2,5 kg, 25 saszetek) zapewnia optymalną ilość środka do regularnej konserwacji urządzeń w intensywnie eksploatowanych kuchniach gastronomicznych. Każda saszetka zawiera precyzyjnie odmierzoną porcję preparatu, gwarantując łatwość użycia i precyzyjne dozowanie.

Formuła Retigo Active Descaler jest wyjątkowo skuteczna w rozpuszczaniu nawet uporczywych złożeń kamienia, przyjazna dla powierzchni urządzeń i łatwa w aplikacji. Unikalna kompozycja chemiczna pozwala na bezpieczne i efektywne czyszczenie bez ryzyka uszkodzenia delikatnych elementów pieców. Produkt został poddany rygorystycznym testom laboratoryjnym, potwierdzającym jego wysoką skuteczność i bezpieczeństwo.

Kluczowe korzyści:

- **Wysoka skuteczność:** Rozpuszcza uporczywy kamień kotłowy, przywracając pełną wydajność pieca.
- **Bezpieczeństwo:** Formuła przyjazna dla powierzchni pieców Retigo Vision RM Gastro, minimalizuje ryzyko uszkodzeń.

-
- **Łatwość użycia:** Indywidualne saszetki ułatwiają dozowanie i aplikację preparatu.
 - **Ekonomiczne rozwiązanie:** Optymalna ilość produktu na długi okres użytkowania.
 - **Profesjonalna jakość:** Produkt opracowany specjalnie dla urządzeń gastronomicznych.
 - **Wydłużenie żywotności urządzenia:** Regularne stosowanie zapobiega przedwczesnemu zużyciu pieców.

Podsumowanie: Retigo Active Descaler to niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni. Zapewnia skuteczną i bezpieczną konserwację pieców Retigo Vision RM Gastro, przedłużając ich żywotność i gwarantując niezawodną pracę przez wiele lat. Regularne stosowanie tego preparatu to inwestycja w jakość potraw, oszczędność energii i bezpieczeństwo pracy.
