



Płyn do płukania automatycznego do pieców Retigo / 10 kg RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00004691

Cechy produktu

``html

Zapewnienie higieny w profesjonalnej kuchni to podstawa sukcesu. Niezawodne działanie sprzętu, zwłaszcza tak kluczowego jak piec konwekcyjno-parowy, zależy w dużej mierze od regularnej i skutecznej konserwacji. Zaniedbanie tego aspektu może prowadzić nie tylko do awarii, ale również do obniżenia jakości przygotowywanych potraw, a nawet zagrożenia dla bezpieczeństwa sanitarnego.

RM Gastro – Płyn do płukania automatycznego do pieców Retigo / 10 kg: klucz do perfekcyjnej czystości

Właśnie dlatego oferujemy Państwu produkt, który zrewolucjonizuje Państwa proces czyszczenia pieców Retigo. Ten specjalistyczny płyn do płukania automatycznego, pakowany w pojemnik o pojemności 10 kg, został opracowany z myślą o zapewnieniu najwyższej efektywności i bezpieczeństwa w profesjonalnych warunkach gastronomicznych.

Nieźródnana skuteczność czyszczenia

Formuła płynu została starannie opracowana, aby radzić sobie z nawet najtrudniejszymi zabrudzeniami, typowymi dla intensywnej pracy w gastronomii. Usuwa skutecznie przypalone resztki żywności, tłuszcz, osady mineralne i inne zanieczyszczenia, przywracając piecy Retigo do perfekcyjnego stanu czystości. Unikalna kompozycja składników aktywnych gwarantuje dogłębne oczyszczenie wszystkich elementów, w tym trudnodostępnych zakamarków komory pieczenia.

Bezpieczeństwo i ochrona sprzętu

Produkt został opracowany z myślą o ochronie powłok i elementów pieców Retigo. Jego delikatna formuła zapobiega uszkodzeniom powierzchni, zapewniając długą żywotność sprzętu. Nie zawiera substancji agresywnych, które mogłyby uszkodzić elementy grzejące lub powodować korozję. Słukuje się łatwo i całkowicie, nie pozostawiając śladów na powierzchniach.

Wygoda i efektywność

Płyn jest gotowy do użycia w automatycznych cyklach czyszczenia pieców Retigo. Duża pojemność opakowania (10 kg) zapewnia oszczędność czasu i kosztów związanych z regularną wymianą płynu. Systematyczne używanie produktu znacznie ułatwia pracę personelowi kuchennemu i minimalizuje czas poświęcony na czyszczenie pieców.

Korzyści płynące z zastosowania płynu RM Gastro:

- Doskonale usuwanie przypaleń i tłuszczu
- Ochrona powierzchni pieców Retigo
- Łatwe i szybkie czyszczenie
- Wysoka wydajność i ekonomiczne zużycie
- Bezpieczeństwo dla personelu i środowiska
- Zgodność z normami higieny

Podsumowanie: Płyn do płukania automatycznego RM Gastro to niezbędny produkt dla wszystkich profesjonalnych kuchni wyposażonych w piece Retigo. Zapewnia niezawodne i skuteczne czyszczenie, ochronę sprzętu i wysoki poziom higieny, co przekłada się na bezpieczeństwo konsumentów i długą żywotność inwestycji.

...