



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

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00025025

Cechy produktu

``html

Zmaga się Pan/Pani z uporczywym osadem kamienia w piecach konwekcyjno-parowych Retigo Vision i Gastro? Codzienne użytkowanie, zwłaszcza w intensywnym trybie pracy gastronomicznej, prowadzi do kumulacji minerałów, które nie tylko obniżają efektywność urządzeń, ale także negatywnie wpływają na jakość przygotowywanych potraw i mogą przyczynić się do przedwczesnego zużycia sprzętu. To problem, który zna każdy doświadczony kucharz i szef kuchni. Dlatego zapewnienie bezpieczeństwa i niezawodności urządzeń jest kluczowe dla płynnej pracy całej kuchni.

Skuteczne usuwanie kamienia – klucz do wydajności i długowieczności sprzętu

Regularne czyszczenie i odkamienianie to nie tylko kwestia estetyki, ale przede wszystkim zapewnienie optymalnej funkcjonalności pieca. Osad kamienia znacznie zmniejsza przewodność ciepła, wydłużając czasy gotowania i zwiększając zużycie energii. Co więcej, może prowadzić do awarii elementów grzejnych i innych komponentów, generując koszty napraw i przestoju w pracy.

Retigo Active Descaler – profesjonalne rozwiązanie dla gastronomii

Prezentowany produkt, dostępny w ekonomicznym opakowaniu 2,5 kg (25 saszetek), jest specjalistycznym preparatem do usuwania kamienia wapiennego i innych osadów mineralnych z pieców konwekcyjno-parowych Retigo Vision i Gastro. Formuła preparatu została starannie dopracowana, aby zapewnić skuteczne i bezpieczne usuwanie nawet najtrwalszych zanieczyszczeń, bez uszkodzenia powłoki wewnętrznej urządzenia.

- **Wysoka skuteczność:** Specjalna formuła preparatu gwarantuje szybkie i efektywne usuwanie kamienia, przywracając pełną funkcjonalność pieca.
- **Łatwość użycia:** Saszetkowa forma ułatwia dozowanie i aplikację preparatu, minimalizując ryzyko przelewów i niepotrzebnych strat.
- **Bezpieczeństwo:** Preparat został testowany i zatwierdzony do użytku w piecach Retigo, zapewniając ochronę przed uszkodzeniami.
- **Ekonomiczne opakowanie:** 2,5 kg (25 saszetek) wystarcza na długi czas, minimalizując koszty eksploatacyjne.
- **Od 2017 roku:** Produkt jest dostępny na rynku od 2017 roku, co świadczy o jego sprawdzonej skuteczności i popularności wśród profesjonalistów.

Podsumowanie: Retigo Active Descaler to niezawodny i ekonomiczny sposób na utrzymanie pieca konwekcyjno-parowego w idealnym stanie. Regularne używanie preparatu zapewni długą i bezawaryjną pracę urządzenia, a tym samym wpłynie na jakość przygotowywanych potraw i efektywność pracy kuchni.

Zalecamy zapoznanie się z instrukcją obsługi przed użyciem.
