

SUMA ALU L10 20L W1605 preparat do maszynowego mycia naczyń, bezpieczny dla aluminium Diversey 101100948

Producent: Diversey

Nr referencyjny: 101100948

Cechy produktu

Masa (kg): 24.2
Pojemność (l): 20

Preparat do mycia naczyń w zmywarkach przemysłowych

W gastronomii liczy się nie tylko smak, ale i perfekcyjna czystość naczyń. **Suma Alu L10 20L W1605** to płynny preparat przeznaczony do maszynowego mycia naczyń, który zapewnia wyjątkowe rezultaty w każdych warunkach. Dzięki zdolności wiązania jonów wapnia, doskonale nadaje się do wody o miękkim i średnim stopniu twardości.

Ten środek został stworzony z myślą o pracy w profesjonalnych kuchniach, umożliwiając szybkie i dokładne usuwanie nawet najtrudniejszych zabrudzeń. Suma Alu L10 sprawdzi się we wszystkich przemysłowych zmywarkach, a jego formuła jest bezpieczna dla powierzchni aluminiowych oraz innych materiałów wykorzystywanych w gastronomii.

Najważniejsze zalety

- **Przeznaczony do wody o miękkiej i średniej twardości –** idealny do wielu zastosowań w kuchni.
- **Dobre właściwości wiązania jonów twardości wody –** skutecznie usuwa kamień i inne osady.
- **Bezpieczny dla aluminium –** nie uszkadza powierzchni aluminiowych, dbając o sprzęt kuchenny.
- **Skutecznie usuwa tłuszcz i zaschnięte resztki jedzenia –** pozwala szybko przywrócić naczyniom ich pierwotny blask.
- **Wysoce skoncentrowana formuła –** zapewnia oszczędność i wydajność w codziennym użytkowaniu.

Parametry produktu

- **Pojemność:** 20 l
- **Masa netto:** 24

- **Kod produktu:** 101100948

Postaw na **Suma Alu L10 20L W1605** i ciesz się czystością, która sprosta wymaganiom każdej profesjonalnej kuchni. Wybierz pewne rozwiązanie, które dba o sprzęt i zapewnia idealne rezultaty każdego dnia.