

Winterhalter A140e 10L - Enzymatyczny środek do namaczania naczyń, usuwanie pozostałości białka

Producent: Winterhalter

Nr referencyjny: A140e-10

Cechy produktu

Pojemność (l): 10
Kod producenta: 20006031

Nie masz pewności, jaka chemia będzie najlepsza do Twojej zmywarki i rodzaju naczyń? **Skorzystaj z prostego poradnika**, który pomoże dobrać odpowiedni detergent do Twoich potrzeb.

Sprawdź, jak dobrać chemię do swoich potrzeb

Winterhalter A140e – enzymatyczny środek do namaczania naczyń, usuwanie pozostałości białka, 10L Kanister

Winterhalter A 140 e to płynny, przyjazny dla środowiska **enzymatyczny środek do namaczania**, przeznaczony do profesjonalnej gastronomii. Produkt został opracowany specjalnie do skutecznego usuwania **pozostałości białka** z naczyń i utensyliów przed dalszym myciem.

Kluczowe korzyści

- enzymatyczny środek do namaczania naczyń
- skutecznie usuwa pozostałości białka
- przyjazny dla środowiska
- ułatwia dalsze mycie maszynowe
- łatwo rozpuszczalny w wodzie
- wyłącznie do użytku profesjonalnego

Zastosowanie

Produkt przeznaczony do **namaczania naczyń i utensyliów** w kuchniach gastronomicznych, restauracjach, hotelach oraz zakładach zbiorowego żywienia. Szczególnie polecany tam, gdzie występują trudne do usunięcia zabrudzenia białkowe.

Inne zastosowania niż wskazane podlegają ograniczeniom wynikającym z przepisów REACH.

Charakterystyka produktu

- Postać: ciecz
- Kolor: charakterystyczny dla produktu
- Zapach: charakterystyczny dla produktu
- pH (20°C): ok. 8,0
- Gęstość (20°C): ok. 1,03 g/cm^3
- Rozpuszczalność w wodzie: łatwo rozpuszczalny
- Pojemność: 10l (Kanister)

Bezpieczeństwo i klasyfikacja

Produkt **nie jest sklasyfikowany jako niebezpieczny** zgodnie z rozporządzeniem CLP. Zawiera 1,2-benzoizotiazol-3(2H)-on, który może powodować reakcję alergiczną.

Dla kogo jest ten produkt?

Winterhalter A 140 e jest przeznaczony dla **profesjonalnych kuchni gastronomicznych**, które potrzebują skutecznego i bezpiecznego środka do namaczania naczyń z zabrudzeniami białkowymi.

Użytkowanie i przechowywanie

Przechowywać w szczelnie zamkniętym, oryginalnym opakowaniu. Stosować zgodnie z przeznaczeniem oraz zaleceniami producenta.

Wybierz Winterhalter A 140 e i skutecznie usuń pozostałości białka już na etapie namaczania.

Numer art: 20006031