

Procesadores de alimentos



Drem's

DETERGENTE DESENGRASANTE ESPUMIGENO CONCENTRADO

Características:

Es un detergente alcalino líquido con gran capacidad espumígena, Remueve con gran facilidad la grasa cruda y cocida, sin raspar ni refregar, logrando una profunda y rápida limpieza desengrasante. No contiene perfume. Su versatilidad permite que se lo pueda usar tanto manual como con máquina de espuma. Especial para Fast Food: hornos, parrillas, cocina, pisos, mesadas, vajilla etc. Industria: Mataderos, frigoríficos, lecharía, pesqueras, queserías, conservas, vitivinícola, cerveceras, carnicas en general, automotriz.

Instrucciones de uso:

Limpieza manual (1:5 al 1:150) en agua.
Diluya el producto concentrado en un balde con agua limpia y distribuya el producto en forma homogénea sobre la superficie a limpiar. Deje actuar unos segundos y enjuague con agua limpia. No es conveniente dejarlo actuar por mucho tiempo.

Presentación:

Caja de 4 bidones x 5 litros c/u
Tambor x 220 kg

Dilución:

Acepta dilución

Especificaciones:

Aspecto: Líquido color rojo
Peso específico: 1,20
ph: 14

www.eccolac.com.ar | info@eccolac.com.ar

eccolac
PROFESSIONAL CLEANERS

CALIDAD en toda la compra