

DESINCRUSTANTE PARA HORNOS DE VAPOR, PARRILLAS, CAMPANAS Y ASADORAS



PROFOUR
VAPEUR

COCINA

ACCIÓN
• Desengrasar



Foto de Contractual



INNOVACIÓN:

■ Desincrustante polivalente particularmente adaptado para desengrasar de forma perfecta los hornos de vapor.

■ Elimina fácilmente las trazas de grasa y los depósitos carbonizados incluso antiguos.

PROTECCIÓN:

■ Tensioactivos fácilmente biodegradables según los criterios de biodegradabilidad definidos en el Reglamento CE nº 648/2004.

CONSEJO:

■ Ideal en las paredes de los materiales de cocción: hornos, hornos de vapor, asadoras, parrillas, puertas de hornos... (Si no existe ninguna contraindicación por parte de los fabricantes).

MODO DE EMPLEO:

- Producto listo para el uso.
- Suministrado con una pistola.
- Pulverizar el producto en las paredes de los aparatos siempre desconectados y tibios (50°C máximo).
- Dejar actuar entre 10 y 20 minutos según el nivel de suciedad.
- Aclarar con agua tibia.



ENVASES:

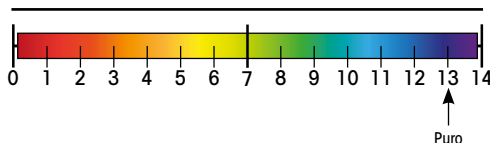


Bidón
5 L

CARACTERÍSTICAS:

- Líquido viscoso marrón oscuro.
- Densidad a 20°C: 1,085 a 1,095.
- Soluble en el agua en todas las proporciones.

pH :



JUNTO CON ESTE PRODUCTO, IPC LE PROPONE:

■ MAGIC FIBRE ■ PROFIBRE GRAT ■ PROFIBRE

IR: