

Gamar

Detergente specifico per la pulizia di forni, piastre, grill e friggitrici

ST Gamar – E1R3.0917 Pag. 1 di 1



GAMAR è un detergente altamente alcalino, pronto all'uso, indicato per la pulizia periodica delle attrezzature della cucina come forni, piastre, grill, friggitrici, ecc. La speciale formula alcalina rimuove anche i residui carboniosi più ostinati.
Non applicare su superfici in alluminio e metalli dolci.

IL PRODOTTO È CONFORME AL REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004, NEL PIENO RISPETTO DELLE APPLICAZIONI DEL PIANO H.A.C.C.P./AUTOCONTROLLO.

Caratteristiche chimico-fisiche

Stato fisico:	liquido
Colore:	ambra
Odore:	caratteristico
Densità @ 20°C:	~1,160 g/ml
pH @ 20°C (tal quale):	~13,00

Dosaggio e modalità d'uso

Spruzzare **GAMAR** sulla superficie da pulire, lasciare agire il prodotto 15 ÷ 30 minuti secondo l'entità dell'incrostazione, rimuovere il deposito rimasto con una paglietta o una spazzola, quindi risciacquare abbondantemente con acqua e lasciare asciugare.
Assicurarsi che la superficie da trattare non superi la temperatura di 80°C (ideale 60 ÷ 80°C).

Confezionamenti



Flacone in PE-HD da 750 ml x 12 in cartone



Tanica in PE-HD da 5 Kg X 4 in cartone

Stoccaggio

Conservare esclusivamente nel contenitore originale.

Copyright © Aquos S.r.l. 2017 – Tutti i diritti riservati



Institutional

