



ATILA

DER KRUSTENBRECHER

Para cocinas y empresas procesadoras de alimentos

Campo de aplicación

Para la limpieza altamente efectiva de aparatos muy sucios en cocinas y áreas de procesamiento de alimentos:

- horno eléctrico/horno de vapor
- grill
- horno
- fogón
- campana extractora
- sartén basculante
- freidora



Aplicación

Usando la pistola pulverizadora (con la extensión), pulverizar la solución de producto lista para usar sobre la superficie que se desee limpiar. Dependiendo del grado de suciedad, dejar actuar entre 10 y 30 minutos. En caso de suciedad extrema, calentar el aparato a 50 °C, como máximo (para hornos eléctricos sin vapor). Repasar a fondo con abundante agua clara y fría.

Propiedades del producto

- Extraordinariamente eficaz contra los restos quemados, costras y suciedad
- Máxima seguridad del producto posible
 - La espuma suave formada indica dónde están las áreas ya limpias
 - Pulverizador con extensión para aplicaciones de precisión
 - Producto listo para usar
 - Fácil de enjuagar (según LMBG)
 - Sin engorrosos trasvases, sin contacto con la piel
- Fácil manejo
- Altamente compatible con materiales como el acero inoxidable, el plástico, la piedra y la porcelana
- Se adhiere a superficies verticales, permitiendo tiempos de actuación más largos
- Respetuoso con el medio ambiente, sin cloro ni fosfatos
- Existe certificado de HACCP

Información técnica

Cartón con 2 botellas de 1 litro,
pistola pulverizadora y extensión

Art. no. 00212

Todos los datos de nuestros folletos informativos corresponden a nuestro leal saber y entender y nuestra experiencia, no pudiendo deducirse obligatoriedad alguna. Consulte la ficha de seguridad para detalles acerca del producto. (ES) 1117

pH conc

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|----|----|
| 0 | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 |
|---|---|---|---|---|----|----|

DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA
Taunusstraße 19 · 80807 Munich
Tel. +49 89 3506080
info@dr-schnell.com
www.dr-schnell.com

Wir leben Hygiene
DR.SCHNELL
QUALITÄT UND SERVICE