



ATILA

DER KRUSTENBRECHER

Pour les cuisines et les établissements de transformation des aliments

Domaine d'application

Pour le nettoyage ultraperformant des appareils fortement encrassés dans la cuisine et les établissements de transformation des aliments:

- Four à convection/Four mixte à vapeur
- Gril
- Four
- Cuisinière
- Hotte
- Sauteuse
- Friteuse



Mode d'emploi

À l'aide de la tête de pulvérisation (avec la rallonge), pulvériser la solution de produit prête à l'utilisation sur la surface à nettoyer. Selon l'encrassement, laisser agir entre 10 et 30 minutes. En cas d'encrassement extrême, chauffer l'appareil à maximum 50 °C (dans les fours à convection sans vapeur). Rincer abondamment à l'eau claire et froide.

Caractéristiques

- Remarquablement efficace contre les traces de brûlé, les croûtes et les saletés
- Sécurité du produit optimale
 - La formation d'une fine mousse indique les surfaces déjà nettoyées
 - Tête de pulvérisation avec lance pour une application ciblée
 - Produit prêt à l'emploi
 - Facile à rincer (selon LMBG)
 - Plus besoin de transvasement – aucun contact avec la peau
- Utilisation simple
- Bonne compatibilité avec les matériaux tels que l'acier, le plastique, la pierre, la porcelaine
- Adhère aux surfaces verticales permettant des temps d'action prolongés
- Écologique, car ne contient ni chlore ni phosphate

Informations techniques

Carton de 2 flacons de 1 l,
tête de pulvérisation et rallonge

réf. 00212

Toutes les indications de nos fiches techniques correspondent à notre meilleur niveau de connaissances et d'expériences, un quelconque engagement ne peut cependant en découler. Veuillez consulter les détails sur le produit dans la fiche de données de sécurité. (E) 0917

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