



ATTILA

DER KRUSTENBRECHER

Vhodné do kuchýň a prevádzok spracujúcich potraviny

Oblasť použitia

Služi na vysokoúčinné čistenie veľmi zanesených prístrojov v kuchyniach a prevádzkach spracujúcich potraviny:

- Konvektomaty/kombinované paráky
- Grily
- Pece
- Sporáky
- Odsávače pár
- Vykĺpacie panvice
- Fritézy



Použitie

Pomocou násady na postrekovanie (s predĺžovacou tryskou) nastriekajte pripravený roztok produktu na plochu, ktorú je potrebné vyčistiť. Podľa zanesenia nechajte pôsobiť 10 – 30 minút. Pri extrémnom zanesení zahrejte prístroj na max. 50 °C (pri konvektomatoch bez pary). Čistenie dokončíte dôkladným umytím studenou a čistou vodou.

Vlastnosti výrobku

- Vynikajúco účinkuje na pripáleniny, krusty a nečistoty
- Produkt je maximálne bezpečný
 - Mäkká pena predstavuje už vyčistené plochy
 - Rozprašovač s tryskou na veľmi presné používanie
 - Produkt pripravený na okamžité použitie
 - Ľahko sa oplachuje (podľa Zákona o potravinách a predmetoch dennej potreby)
 - Žiadne otravné prelievanie – bez kontaktu s pokožkou
- Jednoduchá obsluha
- Dobrá materiálová znášanlivosť s ušľachtilou oceľou, plastom, kameňom, porcelánom
- Drží sa na zvislých povrchoch, a tým dlhšie účinkuje
- Šetrný k životnému prostrediu, neobsahuje chlór ani fosfáty

Technické údaje

Kartón s 2 fľašami á 1 l,
s postrekovacou
násadou a predĺžovacou tryskou č. výr. 00212

Všetky údaje našich návodov zodpovedajú našim najlepším poznatkom a našim skúsenostiam a nevyplývajú z nich žiadne záväzky. Podrobné informácie o výrobku nájdete v bezpečnostnom liste. 0316

Hodnota pH

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

DR.SCHNELL Chemie GmbH
Taanusstraße 19 · D-80807 Munich
Tel. +49/(0)89/35 06 08 0
info@dr-schnell.com
www.dr-schnell.com

Wir leben Hygiene
DR.SCHNELL
QUALITÄT UND SERVICE