



NON FOOD

DETERSIVI

CIF SGRASSANTE ML.750X6



**CODICE
06017**



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cif Sgrassante per Cucina Professionale concentrato è lo sgrassante liquido pronto all'uso per la rimozione di grassi, residui carboniosi ed oleosi presenti su tutte le superfici ed attrezzature delle cucine professionali (forni, grill, cappe, filtri, friggitorici, bollitori, brasiere, pavimenti, rivestimenti piastrellati, piani di lavoro, piccoli utensili, ecc.).

DETTAGLI PRODOTTO

Un detergente liquido alcalino ideale per la pulizia manuale di tutte le superfici molto sporche della cucina, come cappe e piastre di cottura. E' una miscela ottimale di tensioattivi, per una buona azione bagnante e detergente delle superfici, di alcali e di sequestranti per un'efficace rimozione di tutti i tipi di grasso e residui secchi. La sua particolare formulazione ne permette l'utilizzo anche su superfici in alluminio.

UTILIZZO

Cif Sgrassante per Cucina Professionale concentrato è da utilizzarsi in soluzione.

La concentrazione consigliata varia tra i 20-50 ml per litro d'acqua calda, a seconda dell'entità dello sporco e dell'applicazione. Applicare la soluzione con uno spruzzatore o utilizzando un secchio con panno, mop o spugna.

Risciacquare con acqua pulita ed asciugare con panno asciutto e/o lasciare areare.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it