

EDT 3 SGRASSANTE SETTORE ALIMENTARE

STRAWBERRY *

PER ATTREZZATURE E SUPERFICI

Formulazione opportunamente studiata per l'eliminazione di sostanze lipidiche, proteiche e zuccherine che residuano sulle superfici e sulle attrezzature di aziende che manipolano alimenti.



Prodotto di **nuova concezione** capace di unire le proprietà alcalinizzanti dei silicati con la notevole forza sgrassante dovuta alla presenza di selezionati tensioattivi cationici che agiscono in sinergia con speciali alcoli etossilati a elevata biodegradabilità.

Grazie all'**elevato potere bagnante e pulente, saponifica ed emulsiona le sostanze grasse e gli unti più difficili**, il tutto agevolato dalla presenza di sostanze disperdenti che contribuiscono a tenere disperso unto e grasso di natura sia organica che inorganica.



Usato nell'industria alimentare, conserviera, in bar, ristoranti, pizzerie, mense.

Specifico per acciaio inox, alluminio, teflon, ceramica, gres, per la pulizia di frigoriferi, piani di lavoro, fornelli, vetrine di esposizione ecc.



MODALITA'D'USO:

- 1) Aggiungere acqua fino a livello e capovolgere due o tre volte per favorire la miscelazione.
- 2) Un litro di prodotto preparato è sufficiente per 10-20 lt di acqua.
Applicare a spruzzo, con spugna o per immersione. Risciacquare dopo l'uso.

STABILIMENTO DI TREZZO SULL'ADDA

WWW.ORPC.IT

+0039 02 90963395 - COMMERCIALE@ORPC.IT

PRODOTTO SOTTO IL CONTROLLO DEL SISTEMA

UNI EN ISO 9001:2008

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' CERTIFICATO

STRAWBERRY

Prodotto ad uso professionale

FORMULA DEPOSITATA PRESSO L'ISTITUTO SUPERIORE DELLA SANITA'