



Kod produktu: SP160
Kod EAN: 5907542743219

Producent: Lakma

Pojemność w L

1

Postać produktu

płyn

Zastosowanie

do użytku profesjonalnego

PROFIMAX SP 160 przeznaczony jest do czyszczenia piekarników, frytkownic i kratek wentylacyjnych odprowadzających opary zawierające tłuszcze, oleje, sadzę itp.

Warianty produktu

Indeks

Cena

PROFIMAX SP160 - preparat odtłuszczający do urządzeń gastro. 1000ml |6| [LA] SP160

Ceny produktów widoczne dopiero po zalogowaniu. Jeżeli nie posiadasz konta, zarejestruj się.

Opis produktu

Dzięki unikalnej recepturze efektywnie usuwa różne tłuste zabrudzenia, przypalenia oraz sadze.

- skutecznie usuwa tłusty nagromadzony brud i przypalenia
- środek niezbędny w każdej kuchni
- posiada dopuszczenie do kontaktu z żywnością

Gotowy do użycia.

Nanieść na czyszczoną powierzchnię, pozostawić na 10 - 30 min. w zależności od grubości warstwy brudu. W razie potrzeby szorować szczotką. Następnie spłukać powierzchnię czystą wodą.