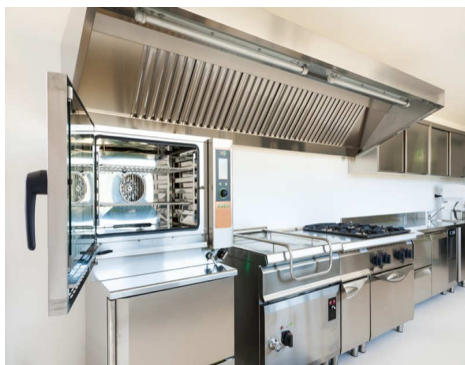
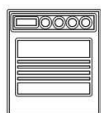


Prodotto specifico per la brillantatura dei forni



- Prodotto per l'asciugatura e la brillantatura di forni autopulenti.
- Favorisce la veloce asciugatura post detergenza.
- Garantisce lucentezza alle superfici.



Descrizione

Forni professionali di ristoranti, società di catering, mense, fast-food, oltre alla detergenza necessitano di prodotti specifici per un mantenimento sempre impeccabile e l'ottimizzazione delle tempistiche di lavoro.

OVEN BRILL AUTOMATIC è un prodotto specifico per la brillantatura post detergenza dei forni autopulenti dotati di sistema integrato di lavaggio. Riduce i tempi di asciugatura ottimizzando il lavoro degli operatori.

Ideale per cucine di mense, alberghi, ristoranti, fast-food ecc. forni di pasticcerie e rosticcerie.

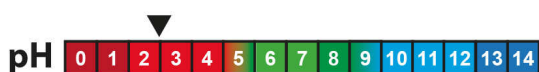
Consigli

E consigliato attenersi al dosaggio consigliato nelle modalità d'uso.

Prodotto specifico per la brillantatura dei forni

Caratteristiche chimico fisiche

Aspetto	Liquido limpido
Colore	Azzurro
Odore	Caratteristico debole
Peso specifico	0.990 ± 0.01 g/ml
Solubilità in acqua	Completa in ogni rapporto
pH	2.5 - 3
Carattere chimico	Non ionico - anionico



Potere schiumogeno

Basso

Confezionamenti disponibili

Cartone da 4 taniche da 5kg - 016OVBR0020

Modalità d'uso

Versare il prodotto tal quale nel serbatoio del brillantante di risciacquo del sistema integrato di dosaggio.

Nel caso di sistemi di dosaggio con pescaggio diretto da tanica, immergere il pescante dell'additivo di risciacquo nella tanica di prodotto e regolare il dosaggio tra 0.5 e 1 ml per litro d'acqua di risciacquo.

Prodotti/Accessori correlati

Oven cleaner automatic
016OVCL0020



Rev. 01 Ed. 11/15