



Winterhalter B100N 10L - Uniwersalny nabłyszczacz do profesjonalnych zmywarek, idealny do miękkiej wody

Producent: Winterhalter

Nr referencyjny: B100N-10

Cechy produktu

Ilość opakowań na palecie (szt.): 60

Wielkość opakowania (kg): 10,2

Kod producenta: 20000513

Nie masz pewności, jaki nabłyszczacz będzie najlepszy do Twojej zmywarki i jakości wody? **Skorzystaj z prostego poradnika**, który pomoże dobrać odpowiedni środek do profesjonalnych zmywarek.

[🔍](#) Sprawdź, jak dobrać nabłyszczacz do swoich potrzeb

Winterhalter B100N 10L – Uniwersalny nabłyszczacz do profesjonalnych zmywarek, idealny do miękkiej wody

Winterhalter B 100 N to silnie skoncentrowany, uniwersalny środek nabłyszczający przeznaczony do profesjonalnych zmywarek gastronomicznych. Zapewnia szybkie i równomierne osuszanie naczyń, efekt krystalicznego połysku oraz stabilizację piany na piwie. Szczególnie polecany do pracy w warunkach miękkiej wody.

Najważniejsze korzyści

- **Uniwersalne zastosowanie** – do szkła, porcelany, plastiku, stali nierdzewnej i aluminium.
- **Perfekcyjny efekt zwilżenia** – brak zacieków i smug.
- **Szybkie schnięcie** – naczynia gotowe do użycia bez polerowania.
- **Krystaliczny połysk** – idealne szkło pitne i sztucze.
- **Stabilizuje pianę na piwie** – ważne w gastronomii i barach.
- **Silnie skoncentrowana formuła** – niskie zużycie przy wysokiej skuteczności.

Zastosowanie

Przeznaczony do profesjonalnych zmywarek podblatowych, kapturowych oraz z transportem koszowym i taśmowym w restauracjach, hotelach, firmach cateringowych, piekarniach i sklepach mięsnych.

Odpowiedni do:

- gładkiego szkła pitnego,
- porcelany,
- plastiku,
- stali nierdzewnej,
- aluminium.

Dozowanie

Automatyczny system dozowania:

- **0,1 – 0,4 ml/l** w zależności od rodzaju naczyń oraz jakości wody.

Dla uzyskania optymalnych efektów zalecane jest stosowanie w połączeniu z systemem uzdatniania wody oraz profesjonalnymi zmywarkami Winterhalter.

Dane techniczne

- **Pojemność:** 10 l (kanister PE)
- **Stan fizyczny:** ciecz
- **Kolor:** bezbarwny
- **Zapach:** charakterystyczny dla produktu
- **pH (20°C):** ok. 5,0 – 5,5
- **Lepkość (20°C):** < 10 mPa·s
- **Gęstość (20°C):** ok. 1,02 g/cm³
- **Czas przechowywania:** do 2 lat
- **Warunki przechowywania:** chłodno, ciemno, nie zamrażać, maks. 30°C
- **Pojemność:** 10L

Bezpieczeństwo

- Działa drażniąco na oczy.
- Może powodować reakcję alergiczną (zawiera 1,2-benzizotiazol-3(2H)-on).
- Stosować ochronę oczu i rękawice ochronne.
- Produkt wyłącznie do użytku przemysłowego.
- Nie mieszać z innymi produktami ani nie przelewać do innych pojemników.

Dla kogo jest ten produkt?

Dla restauracji, hoteli, barów, stołówek oraz wszystkich zakładów gastronomicznych, które wymagają perfekcyjnego efektu suszenia i połysku bez smug oraz osadów.

Profesjonalny połysk bez zacieków

Wybierz **Winterhalter B 100 N 10 I** i zapewnij swoim naczyniom nieskazitelny połysk, szybkie schnięcie oraz najwyższy standard higieny w profesjonalnej kuchni.

Numer artykułu: 20000513