



Winterhalter A30CT 10kg - Proszek do namaczania sztućców i stali nierdzewnej, usuwa białko i przebarwienia

Producent: Winterhalter

Nr referencyjny: A30CT-10

Cechy produktu

Ilość opakowań na palecie (szt.): 36

Wielkość opakowania (kg): 10

Kod producenta: 20000601

Nie masz pewności, jaka chemia będzie najlepsza do Twojej zmywarki i rodzaju naczyń? **Skorzystaj z prostego poradnika**, który pomoże dobrać odpowiedni detergent do Twoich potrzeb.

 Sprawdź, jak dobrać chemię do swoich potrzeb

Winterhalter A 30 CT 10 kg – Proszek do namaczania sztućców i stali nierdzewnej, usuwa białko i przebarwienia

Winterhalter A 30 CT to alkaliczny, silnie skoncentrowany proszek do ręcznego mycia i namaczania sztućców oraz naczyń ze stali nierdzewnej. Skutecznie usuwa przebarwienia i pozostałości białka, przywracając czystość nawet mocno zabrudzonym elementom gastronomicznym.

Najważniejsze korzyści

- **Skutecznie usuwa przebarwienia** – przywraca estetyczny wygląd sztućców.
- **Eliminuje pozostałości białka** – dokładne oczyszczenie po intensywnej eksploatacji.
- **Silnie skoncentrowany** – wysoka wydajność przy kontrolowanym dozowaniu.
- **Neutralny zapach** – komfort pracy w kuchni.
- **Chroni stal nierdzewną** – specjalne składniki zabezpieczają delikatne materiały.

Zastosowanie

Przeznaczony do ręcznego mycia naczyń ze stali szlachetnej oraz do namaczania sztućców w restauracjach, przemysłowych kuchniach, firmach cateringowych, ośrodkach pomocy społecznej, piekarniach i masarniach.

Może być stosowany do szkła, porcelany, plastiku, stali szlachetnej oraz sztućców. Nie nadaje się do aluminium (również anodowanego) oraz stopów metali lekkich.

Dozowanie

Namaczanie / mycie wstępne: 200 g proszku rozpuścić w 10 l gorącej wody (50–80°C). Pozostawić naczynia lub sztućce na 10–30 minut, następnie umyć w zmywarce.

Dane techniczne

- **Pojemność:** 10 kg (wiadro PE)
- **Postać:** proszek (stały)
- **Kolor:** biały
- **Zapach:** specyficzny dla produktu / neutralny
- **pH (1% roztwór):** ok. 11
- **pH (3 g/l, 20°C):** 10,7
- **Gęstość (20°C):** ok. 1,05 g/cm³
- **Czas przechowywania:** 1 rok
- **Warunki przechowywania:** zimno, ciemno, nie zamrażać, max 25°C

Bezpieczeństwo

- Klasyfikacja: Eye Dam. 1; H318 – powoduje poważne uszkodzenie oczu.
- Stosować rękawice ochronne i ochronę oczu/twarzy (P280).
- W przypadku kontaktu z oczami natychmiast płukać wodą i skontaktować się z lekarzem (P305+P351+P338, P310).
- Wyłącznie do użytku przemysłowego.
- Nie mieszać z innymi produktami ani nie przelewać do innych pojemników.

Dla kogo jest ten produkt?

Dla restauracji, kuchni przemysłowych, firm cateringowych, piekarni i masarni, które potrzebują skutecznego środka do namaczania i czyszczenia sztućców oraz naczyń ze stali nierdzewnej.

Profesjonalne namaczanie bez kompromisów

Wybierz **Winterhalter A 30 CT 10 kg** i skutecznie usuń przebarwienia oraz pozostałości białka, zapewniając swoim sztućcom czystość i profesjonalny wygląd każdego dnia.

Numer artykułu: 20000601