



Płyn do maszynowego mycia naczyń 20L, pH 14, UN 1719, do zmywarek gastronomicznych, Stalgast 641200

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 641200

Cechy produktu

Pojemność (l): 20

Płyn do maszynowego mycia naczyń 20L, pH 14, UN 1719, do zmywarek gastronomicznych, Stalgast 641200

Profesjonalny płyn do maszynowego mycia naczyń o pojemności 20 litrów, przeznaczony do intensywnego użytkowania w zmywarkach gastronomicznych. Silnie alkaliczna formuła o pH 14 (dla 1% roztworu) skutecznie usuwa tłuszcze i osady z naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany, szkła oraz tworzyw sztucznych.

Dlaczego warto wybrać ten model?

pH 14 (1% roztwór)

Silne właściwości alkaliczne skutecznie rozpuszczają tłuszcz i zabrudzenia organiczne.

Pojemność 20L

Duże opakowanie przeznaczone do profesjonalnej eksploatacji.

Numer UN 1719

Klasyfikowany jako materiał żrący ciekły, zasadowy.

Do zmywarek gastronomicznych

Przeznaczony do mycia naczyń w profesjonalnych systemach myjących.

Gęstość 1,15–1,20 kg/m³

Stabilna, skoncentrowana ciecz do dozowania w urządzeniach gastronomicznych.

Klasyfikacja H290 / H314

Powoduje korozję metali oraz poważne oparzenia skóry i oczu.

Technologia i konstrukcja

Preparat oparty jest na wodorotlenku sodu oraz wodorotlenku potasu, co zapewnia wysoką skuteczność usuwania zanieczyszczeń organicznych. Produkt powoduje korozję metali (H290) oraz wykazuje działanie żrące na skórę i oczy (H314), dlatego przeznaczony jest wyłącznie do zastosowań profesjonalnych.

