



Winterhalter A100e 10L - Enzymatyczny środek do wstępnego mycia naczyń w gastronomii, koncentrat do użytku profesjonalnego

Producent: Winterhalter

Nr referencyjny: A100e-10

Cechy produktu

Pojemność (l): 10

Kod producenta: 20006227

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 A100e – enzymatyczny środek do wstępnego mycia naczyń w gastronomii, koncentrat do użytku profesjonalnego, 10L Kanister

Winterhalter A 100 e to enzymatyczny środek do **wstępnego mycia naczyń**, przeznaczony do profesjonalnych zastosowań w gastronomii. Produkt skutecznie rozkłada resztki białka i skrobi, ułatwiając dalszy proces mycia maszynowego.

Kluczowe korzyści:

- enzymatyczny środek do wstępnego mycia naczyń
- skutecznie usuwa resztki białka i skrobi
- ułatwia późniejsze mycie w zmywarce przemysłowej
- łatwo rozpuszczalny w wodzie
- przeznaczony wyłącznie do użytku profesjonalnego

Zastosowanie:

Produkt przeznaczony do **wstępnego mycia naczyń** w kuchniach gastronomicznych, restauracjach, hotelach oraz zakładach zbiorowego żywienia. Inne zastosowania niż wskazane są objęte ograniczeniami wynikającymi z przepisów REACH.

Charakterystyka produktu

- Postać: ciecz
- Kolor: bezbarwny do jasnożółtego
- Zapach: charakterystyczny dla produktu
- Rozpuszczalność w wodzie: całkowita
- Pojemność: 10l (Kanister)

Bezpieczeństwo i klasyfikacja

Produkt sklasyfikowany jako **drażniący na oczy** (Eye Irrit. 2, H319). Podczas stosowania zaleca się używanie ochrony oczu zgodnie z kartą charakterystyki.

Dla kogo jest ten produkt?

Winterhalter A 100 e jest przeznaczony dla **profesjonalnych kuchni gastronomicznych**, które wymagają skutecznego wstępnego usuwania zabrudzeń organicznych przed myciem maszynowym.

Wybierz Winterhalter A 100 e i zoptymalizuj proces mycia naczyń już na etapie mycia wstępnego.

Numer art: 20006227