

Link do produktu: <https://gamma-opakowania.pl/voigt-food-grill-f643-5l-srodek-do-przypalonego-tluszczu-p-15796.html>



VOIGT Food Grill F643 środek do usuwania spieczonych tłustych zabrudzeń 5l

Cena brutto	196,80 zł
Cena netto	160,00 zł
Dostępność	Dostępność - 3 dni
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	F643/5L

Opis produktu

Opis / VOIGT Food Grill F643 5L - alkaliczny koncentrat do grilli i piekarników

Zastosowanie

Voigt F643 Food Grill to silnie alkaliczny koncentrat do usuwania spieczonych i zaschniętych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Przeznaczony do stosowania w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych, smażalniach i zakładach wędzarniczych. Skutecznie rozpuszcza resztki potraw, spieczonego tłuszczu, białek i przypaleń z grilli, pieców konwekcyjnych, ścian, komór wędzarniczych, rożnów, rusztów, blach i wózków piekarniczych. Nie niszczy powierzchni emaliowanych. Przeznaczony do mycia ręcznego i z użyciem wytwornic piany. Zalecany do automatycznych systemów myjących pieców. Przeznaczony wyłącznie do użytku profesjonalnego.

Parametry

- Pojemność: 5 L
- Forma: koncentrat
- pH: 13-14
- Charakter: silnie alkaliczny, mocno pieniący
- Skład: <5% anionowe środki powierzchniowo czynne, <5% niejonowe środki powierzchniowo czynne
- Dawkowanie mycie manualne: 5-30% (50-300 ml na 1 L roztworu)
- Dawkowanie wytwornica piany: 15-50% (150-500 ml na 1 L roztworu)
- Zastosowanie: ręczne i wytwornica piany
- Ważność: 24 miesiące od daty produkcji

Dlaczego warto?

- Silnie alkaliczna formuła (pH 13-14) skutecznie rozpuszcza zapieczony tłuszcz, białka i inne przypalone resztki bez intensywnego szorowania.
- Nadaje się do stosowania z wytwornicami piany i automatycznymi systemami myjącymi pieców.
- Bezpieczny dla powierzchni emaliowanych - nie niszczy czyszczonych urządzeń.
- Wszechstronny - skuteczny na grillach, piecach, rusztach, blachach, wózkach i komorach wędzarniczych.
- Elastyczne dawkowanie - od roztworów roboczych do czystego koncentratu przy najtrudniejszych zabrudzeniach.

Najczęstsze pytania / FAQ

Czy F643 Food Grill można stosować w automatycznych systemach myjących pieców?

Tak. Produkt jest zalecany do automatycznych systemów myjących pieców gastronomicznych.

Jakie rozcieńczenie stosować przy myciu ręcznym?

Do mycia gruntownego ręcznego stosować 5-30% roztworu (50-300 ml na 1 L). Przy silnych zabrudzeniach stosować większe stężenie lub preparat nierozcieńczony. Czyszczone powierzchnie mogące mieć kontakt z żywnością dokładnie spłukać wodą zdatną do picia.

Czy preparat nadaje się do czyszczenia komór wędzarniczych?

Tak. F643 Food Grill skutecznie usuwa zadymienia wędzarnicze i zapieczony tłuszcz z komór wędzarniczych oraz innych powierzchni odpornych na alkalia.