

Pro Formula

Diversey

Unilever



Cif Sgrassatore Professional



Detergente sgrassante per cucina, sicuro sull'alluminio

Descrizione

Cif Sgrassatore Professionale concentrato è lo sgrassante liquido pronto all'uso per la rimozione di grassi, residui carboniosi ed oleosi presenti su tutte le superfici ed attrezzature delle cucine professionali (forni, grill, cappe, filtri, friggitrici, bollitori, brasiere, pavimenti, rivestimenti piastrellati, piani di lavoro, piccoli utensili, ecc.).

Caratteristiche principali

Cif Sgrassatore Professionale è un detergente liquido alcalino ideale per la pulizia manuale di tutte le superfici molto sporche della cucina, come cappe e piastre di cottura. E' una miscela ottimale di tensioattivi, per una buona azione bagnante e detergente delle superfici, di alcali e di sequestranti per un'efficace rimozione di tutti i tipi di grasso e residui secchi. La sua particolare formulazione ne permette l'utilizzo anche su superfici in alluminio.

Benefici

- Azione rapida e molto efficace su superfici sporche di grassi
- Non caustico, specificamente formulato anche per l'utilizzo su superfici in alluminio
- Sistema di profumazione discreto
- Concentrato quindi riduce gli sprechi e il costo in uso
- Contiene la tecnologia O.N.T. che distrugge i cattivi odori neutralizzandoli chimicamente intensificando l'effetto del profumo

Pro Formula

Un ambiente perfettamente pulito è fondamentale per la fidelizzazione del cliente. Pro Formula offre una gamma completa di prodotti per la pulizia professionale, abbinata ai marchi noti di Unilever come Lysoform, Cif e Svelto. La gamma è stata sviluppata per soddisfare tutte le esigenze dei professionisti, bar, ristoranti, B&B, case di cura, e garantisce risultati di pulizia immediati ed eccellenti che vi permetteranno di focalizzarvi sul cuore della vostra attività.

www.proformula.com/it/



Cif Sgrassatore Professional

Modalità d'uso

Cif Sgrassatore Professionale 750ml è pronto all'uso.

Cif Sgrassatore Professionale 5L è da utilizzarsi in soluzione.

La concentrazione consigliata varia tra i 20-50 ml per litro d'acqua calda, a seconda dell'entità dello sporco e dell'applicazione. Applicare la soluzione con uno spruzzatore o utilizzando un secchio con panno, mop o spugna. Risciacquare con acqua pulita ed asciugare con panno asciutto e/o lasciare areare.

Cappe non aspiranti, cappe e filtri

1. Liberare l'area di preparazione degli alimenti e proteggere le superfici a contatto con gli alimenti
2. Applicare direttamente sulla superficie
3. Lasciare agire per 10-30 minuti a seconda del grado di sporco
4. Rimuovere i depositi rimasti con una spazzola. Prestare attenzione agli internodi dei canali di scarico
5. Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare all'aria
6. Non lavare filtri contenenti tessuto o feltro

Bollitori e brasiere

1. Isolare l'alimentatore elettrico/a gas
2. Scaricare e rimuovere ogni contenuto
3. Applicare direttamente sulla superficie
4. Lasciare agire per 10-30 minuti a seconda del grado di sporco
5. Strofinare/spazzolare le superfici interne
6. Risciacquare con acqua pulita, scaricare e lasciare asciugare all'aria

Avvertenze

- Non usare su marmo e pietra calcarea
- Se usato su superfici verniciate testare prima su un'area limitata

<i>Aspetto fisico</i>	<i>pH tal quale</i>	<i>Peso specifico</i>
Liquido limpido giallo	12.5	1.13 kg/l

<i>Caratteristiche confezionamento</i>		
Codice articolo	100856436	7517912
Confezione	2 taniche x 5 lt	6 pz x 750 ml con trigger
Codice a barre tanica	7615400173143	7615400106752
Codice barre cartone	7615400173136	7615400106745
Dimensioni cartone (L-P-H)	280x191x295 mm	236 x 190 x 297 mm
N° confezioni per bancale	80	95
N° confezioni per strato	16	19
N° strati per bancale	5	5
Altezza pallet	164 cm	164 cm

Pro Formula

Diversey



Cif Sgrassatore Professionale

Compatibilità del prodotto

Alle condizioni d'uso raccomandate, Cif Sgrassatore Professionale è adatto per l'uso sui materiali comunemente usati nelle cucine incluso l'alluminio.

Precauzioni per l'utilizzo e lo stoccaggio

Tutte le informazioni relative alla manipolazione e allo stoccaggio del prodotto sono riportate nella scheda di sicurezza.

