Marker4U.pl
Boczna 5
62-800 Kalisz
bok@markerbiuro.com.pl
Telefon: 884-760-760
gg:
skype:



Płyn do mycia naczyń w zmywarkach Tenzi Gran Diw Blue 20l

Kod towaru:	PBSCHE07959
Producent:	TENZI
Dostępność:	24-48h
Cena netto:	384.92 zł
Cena brutto:	473.45 zł

Krystaliczna czystość i ochrona naczyń z Tenzi Gran Diw Blue

Tenzi Gran Diw Blue to profesjonalny, wysokoalkaliczny koncentrat stworzony z myślą o najbardziej wymagających systemach zmywania mechanicznego. Dzięki zaawansowanej formule nie tylko skutecznie usuwa trudne zabrudzenia spożywcze, ale również aktywnie dba o kondycję Twojej zastawy, przedłużając jej żywotność.

Dlaczego warto wybrać Tenzi Gran Diw Blue?

- **Bezpieczeństwo dla aluminium i szkła:** Specjalny skład o działaniu antykorozyjnym sprawia, że płyn jest bezpieczny nawet dla delikatnych naczyń aluminiowych i ceramicznych, zapobiegając ich niszczeniu.
- **Skuteczne usuwanie osadów:** Zawartość aktywnych wypełniaczy gwarantuje doskonałe zwilżanie powierzchni, co pozwala na błyskawiczne rozpuszczanie tłuszczu i białek bez konieczności domywania ręcznego.
- **Ochrona tworzyw sztucznych:** Regularne stosowanie płynu zapobiega procesowi żółknięcia naczyń z plastiku, dzięki czemu akcesoria kuchenne dłużej wyglądają jak nowe.
- **Formuła niskopieniąca i bezzapachowa:** Produkt nie pieni się nadmiernie, co optymalizuje pracę zmywarki, a brak kompozycji zapachowej sprawia, że naczynia są neutralne dla serwowanych potraw.
- **Gwarantowana jakość:** Posiadany atest PZH (nr HŻ/01170/01/2007) potwierdza bezpieczeństwo stosowania preparatu w miejscach mających kontakt z żywnością.

Parametr	Szczegóły produktu

Marker4U.pl
Boczna 5
62-800 Kalisz
bok@markerbiuro.com.pl
Telefon: 884-760-760
gg:
skype:

Pojemność	20 litrów
Odczyn pH	Wysokoalkaliczny (ok. 14)
Przeznaczenie	Zmywarki gastronomiczne, przemysłowe
Właściwości	Niskopieniący, bezzapachowy, antykorozyjny
Certyfikaty	Atest PZH

Zastosowanie produktu:

- Restauracje i punkty małej gastronomii.
- Stołówki szkolne, przedszkolne oraz szpitalne.
- Firmy cateringowe i hotele.
- Przemysł spożywczy (mycie skrzynek, form, drobnego inwentarza).

Wskazówka: Pamiętaj, aby przy stosowaniu tak silnych koncentratów zadbać o odpowiednie ustawienie dozownika w zmywarce. Optymalne dawkowanie (zazwyczaj od 2 do 5 ml na 1 litr wody) nie tylko oszczędza Twoje pieniądze, ale również zapobiega powstawaniu zacieków na szkle przy bardzo twardej wodzie.