

Link do produktu: <https://opakowanie.nazwa.pl/restauracje-bary-pizzernie-stolowki-plan-higieny-p-944.html>



Restauracje, bary, pizzernie, stołówki - plan higieny.

Dostępność

Dostępny

Opis produktu

Poglądowy schemat środków przeznaczonych do utrzymania czystości dla gastronomii.

VC 690 GASTRO-DISH do ręcznego mycia naczyń.

VC 691 GASTRO-SOFT do mycia naczyń w zmywarkach.

VC 691CL GASTRO-SOFT CL chlorowy preparat do mycia naczyń w zmywarkach.

VC 691S GASTRO-SOFT S silny preparat do mycia naczyń w zmywarkach.

VC 692 GASTRO-KLAR do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach.

VC-692K GASTRO-KLAR K kwasowy preparat do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach.

VC 692N GASTRO-KLAR N neutralny preparat do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach.

VC 693 GASTRO-STONE do odkamieniania urządzeń gastronomicznych.

VC 640 GASTRO-FLOOR do mycia mocno zabrudzonych powierzchni.

VC 641 GASTRO-FOAM pianowy środek do usuwania zabrudzeń tłuszczowych.

VC 642 GASTRO-PUR do usuwania osadów kuchennych oraz tłustych, olejowych zabrudzeń.

VC 643 GASTRO-GRILL do usuwania tłustych, spieczonych zabrudzeń.

VC 620 GASTRO-SEPT koncentrat dezynfekująco-myjący do wszystkich wodoodpornych powierzchni.

VC 621 GASTRO-SEPT PLUS gotowy do użycia , preparat dezynfekcyjny.

VC 630 GASTRO-ACID do mycia lodówek, zamrażarek, lad chłodniczych, krajalnic.

VC 631 GASTRO-LIME do mycia powierzchni i urządzeń odpornych na działanie kwasów.

VC 610 GASTRO-HAND bezzapachowe, bezbarwne mydło do rąk.

VC 615 GASTRO- SEPT HAND dezynfekcyjne mydło w płynie do rąk.

VC 652 GASTRO-SPRINT gotowy do użycia preparat do usuwania wszelkich tłustych plam i olejowych zabrudzeń.

Cena kompletnego zestawu zależy od wybranego wariantu.