

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/profesjonalny-plyn-do-mycia-naczyn-w-zmywarkach-gastronomicznych-m10-resto-quality-p-20302.html>



## Profesjonalny płyn do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych M10 | Resto Quality

|             |                  |
|-------------|------------------|
| Cena brutto | <b>184,00 zł</b> |
|-------------|------------------|

|            |                  |
|------------|------------------|
| Cena netto | <b>149,59 zł</b> |
|------------|------------------|

|            |                 |
|------------|-----------------|
| Dostępność | <b>Dostępny</b> |
|------------|-----------------|

|              |                  |
|--------------|------------------|
| Czas wysyłki | <b>48 godzin</b> |
|--------------|------------------|

|                  |               |
|------------------|---------------|
| Numer katalogowy | <b>RQ-M10</b> |
|------------------|---------------|

|                |           |
|----------------|-----------|
| Kod producenta | <b>22</b> |
|----------------|-----------|

### Opis produktu

#### Opis:

- mocno skoncentrowany środek do mycia w zmywarkach gastronomicznych
- polecany zwłaszcza do profesjonalnych zmywarek w restauracjach, hotelach, kawiarniach oraz innych punktach zbiorowego żywienia
- doskonale czyści porcelanę, naczynia szklane oraz wykonane ze stali nierdzewnej lub tworzywa sztucznego
- bardzo dobrze radzi sobie z każdego rodzaju zabrudzeniami
- nie jest wskazany do mycia naczyń wykonanych z aluminium
- w celu uzyskania połysku nablyszczania zaleca się stosowanie wraz z preparatem do płukania i nablyszczania
- kolor po pewnym czasie może się lekko zmienić (na kolor ciemnosłomkowy)
- przechowywać w temperaturze od 5 do 30°C
- zalecane stężenie robocze od 0,1ml do 0,5ml na 1l wody, w zależności od stopnia zabrudzenia naczyń
- zawiera wodorotlenek sodu, wersenian czterosodowy

#### Parametry techniczne:

- pojemność [l]: 10