



ATMOS

Pianowy preparat do mechanicznego mycia urządzeń

Zastosowanie i właściwości:

Płynny skoncentrowany preparat do mechanicznego mycia komór wędzarniczych, do odżywiania urządzeń klimatyzacyjnych, do mycia piekarników, urządzeń grilujących, pieców, piekarniczych i konwekcyjnych, form do zapiekania, patelni, rusztów. Bardzo skuteczny w usuwaniu smótek wędzarniczych, smółki żywicznej i zaskorupałych przypaleń w zakładach przetwórstwa mięsnego, gastronomicznego, itp. Nadaje się do mycia stali szlachetnej i powierzchni z tworzyw sztucznych.

Sposób użycia:

Preparat stosuje się w roztworach wodnych 2% - 5% w zależności od grubości warstwy smolistej. Przy wyjątkowo silnych i starych zabrudzeniach myć preparatem rozcieńczonym wodą w stosunku 1:10 (10% roztwór).

Komorę ogrzać do temp. 50-80 °C, roztwór preparatu spienić i nanieść na myte powierzchnie. Po ok. 15 minutach dokładnie spłukać wodą. Powierzchnie, których podgrzanie nie jest możliwe należy potraktować preparatem Atmos na zimno, przedłużając czas kontaktu do 60 minut.

Może być stosowany do mycia ciśnieniowego przy zastosowaniu urządzeń pianotwórczych.

Skład: związki powierzchniowo czynne. Preparat zawiera wodorotlenek sodu.

Opakowanie:

- 5 L
- 25 kg
- lub inne uzgodnione z klientem;



P.P.H.U. Barlon
Bartłomiej Osiński
Miszewo Wielkie 3
09-120 Nowe Miasto
tel./23/ 661 48 60
www.barlon.com.pl



PRODUKT PROFESJONALNY