

Коммерческое предложение от 23.12.2024

Моющее средство для чистки камеры пароконвектомата UNOX Det&Rinse (DB1016)

Цена с НДС: 6 800 руб.

Артикул: **279018**

Есть в наличии



Страна-производитель	Италия
Назначение	Для пароконвектоматов и конвекционных печей
Объем, л	5
Тип	Моющее средство
Ширина, мм	300
Глубина, мм	300
Высота, мм	400
Вес (без упаковки), кг	5
Вес (с упаковкой), кг	5.1

Моющее средство для чистки камеры [UNOX Det&Rinse](#) позволит вам поддерживать оборудование в чистоте и работоспособном состоянии: не секрет, что тщательная регулярная очистка способствует продлению срока службы пароконвектомата. Данный состав, содержащий не только эффективное средство для удаления жира, нагара и копоти, но и ополаскиватель, разработан с учётом особенностей конструкции пароконвектоматов и конвекционных печей UNOX. Вы можете быть уверены, что Det&Rinse не повредит резиновые прокладки и другие неметаллические элементы оборудования.

Моющее средство для чистки камеры пароконвектомата UNOX Det&Rinse подходит как для заправки автоматической системы Rotor.CLEAN, так и для «ручного» ухода за оборудованием.

- В состав средства, разработанного итальянскими специалистами, не входят вредные для экологии и здоровья человека вещества. Все компоненты являются биоразлагаемыми, после завершения процесса очистки в камере не остаётся абсолютно никаких посторонних запахов.
- Вещество быстро справляется даже с самыми сильными загрязнениями – жир и остатки пригоревшей пищи ликвидируются в течение нескольких минут. При этом металлические поверхности не темнеют, а пластиковые и резиновые прокладки не меняют своих свойств.
- Если вы используете оборудование UNOX, оснащённое автоматической мойкой Rotor.CLEAN – пароконвектоматы ChefTop (XVC) и конвекционные печи BakerTop (XBC) – вам необходимо всего лишь вставить в ёмкость с моющим средством трубку. Система самостоятельно дозирует средство, рационально расходуя его.
- Для ручной очистки камеры необходимо нанести средство Det&Rinse при помощи пульверизатора или тряпки. Желательно при этом, чтобы температура внутри была в пределах от +40 до +60 градусов.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.