

Maskinopvask med Klor - 11kg

Maskinopvask med klor 11kg, er et effektivt og kraftfuldt opvaskemiddel, der sikrer en grundig og hygiejnisk opvask i professionelle opvaskemaskiner. Dette produkt er særligt velegnet til storkøkkener, restauranter, kantiner og fødevareproduktion, hvor der stilles høje krav til både rengøringseffektivitet og desinfektion. Klorindholdet i produktet sørger for en desinficerende effekt, der fjerner bakterier og vira, samtidig med at det bekæmper fedt, madrester, stivelse og misfarvninger.

Maskinopvask med klor er ideelt til at opnå en grundig rengøring, selv ved lave doseringer, og det er særligt effektivt i områder med hårdt eller middelhårdt vand. Produktet reducerer opbygning af kalk og sikrer en skinnende ren opvask med minimal efterpolering.

Produktdetaljer:

- **Indhold:** 11 kg
- **Type:** Flydende maskinopvask med klor
- **Anvendelse:** Velegnet til storkøkkener, restauranter og fødevareproduktion
- **Effektiv mod:** Fedt, proteiner, stivelse, farvede belægninger og misfarvninger
- **Velegnet til:** Hårdt og middelhårdt vand
- **Farve:** Let gullig væske
- **Dosering:** Automatisk dosering anbefales for optimal effekt

Fordele ved Maskinopvask med Klor - 11kg:

1. **Kraftig rengøringseffekt** - Fjerner effektivt fedt, madrester og misfarvninger.
2. **Desinficerende effekt** - Klorindholdet sikrer desinficering og fjerner bakterier og vira.
3. **Reducerer kalkaflejringer** - Effektiv i områder med hårdt vand.
4. **Økonomisk i brug** - Effektiv ved lave doseringer og reducerer spild.
5. **Velegnet til store mængder service** - Perfekt til storkøkkener og andre professionelle miljøer.

Brugsvejledning: Maskinopvask med klor 11kg

- Anvendes kun i professionelle opvaskemaskiner.
- Doseringen afhænger af maskintype og vandets hårdhed.
- For optimalt resultat anbefales brug af afspændingsmiddel.
- Produktet bør ikke anvendes på aluminium eller bløde metaller.

Vælg **Maskinopvask med Klor - 11kg** for en effektiv og hygiejnisk opvask, der sikrer en grundig rengøring og desinficering i professionelle køkkener!