

HORNO SANT

Código I-29-209, Versión 0

Limpiador desengrasante espumoso para hornos

Poderoso emulsificante de grasa para la limpieza total de hornos y los respectivos carros de cocción de embutidos

- Limpia a profundidad; tiene emulsificantes de gran penetración que extraen hasta las grasas y suciedades mas pegadas.
- No presenta olor
- Se puede manejar en plantas de alimentos como salsamentarías y procesamiento de embutidos
- No deja película jabonosa; quita los residuos y deja las superficies limpias y brillantes.
- Es un producto alcalino libre de fosfatos

*Producto con M.P.
Aprobadas por la FDA*



MODO DE EMPLEO:

Al tanque de alimentación del horno aplique 8 Litros de **HORNO SANT** a 220 Litros de agua, o en proporción de 30 a 33 mL por Litro de agua. Dejar actuar por recirculación y de acuerdo a la programación del equipo. Luego enjuagar con abundante agua. Para mayor eficiencia se recomienda trabajar a temperatura de 60 o 70 °C.

Consulte la etiqueta antes de usar este producto.