GUIA DE PRODUTOS

RESTAURANTES E COZINHAS INDUSTRIAIS

Produto	Finalidade	Diluição	Embalagem	Preço Embalagem	Preço litro diluído
	MT9901030373 Possui formula avançadas com componentes que agem sinergicamente na remoção de incrustações de gordura carbonizada presente em chapas, coifas, fornos e fogões.	Diluído de 01 parte em até 20 partes de água	5L		
	MT9901030659 Desenvolvido para fazer a sanitização de verduras, legumes, vegetais e frutas em geral. Auxilia na remoção de resíduos químicos, sujeiras.	Prepare uma solução a 0,5% (50 gramas para 10 litros de água potável fria, em uma cuba limpa)	1 Kg		
	MT9901010611 Detergente de alta eficiência e espumação, próprio para a limpeza geral neutra em paredes, pisos, equipamentos, superfícies e louças.	1 a 2%	5L		
	MT9901030391 Desenvolvido para lavar talheres, xícaras, copos, bandejas, pratos e outros em máquinas automáticas de lavar louças. Não deve ser usado em processo manual.	A dosagem recomendada é de 4 a 6 ml de produto por ciclo da máquina	5L		
	MT9901030499 Secante e abrilhantador para pratos, copos, xícaras e talheres. Não deve ser usado em processo manual.	Dosagem de 2 a 3 ml por ciclo da máquina	5L		
	MT9901010569 = KARCHER RM500 Indicado como detergente desengordurante alcalino alto poder de limpeza, desenvolvido para uso em cozinhas industriais e restaurantes.	20 a 25%	5L		
	MT9901030281 Foi especialmente desenvolvido para limpeza e desincrustação de utensílios de cozinha confeccionados em alumínio.	Pronto para Uso	5L		