

# STOVIMAT EXTRA LEMON

DETERGENTE PER IL LAVAGGIO MECCANICO CON ACQUE DURE

## SCHEMA TECNICA

DATA DI COMPILAZIONE : 24 FEBBRAIO 2019

E' un detergente ad elevata alcalinità per il lavaggio meccanico delle stoviglie in presenza di acque dure (oltre i 25-30°F). Il formulato possiede un elevato potere detergente che, in associazione alla combinazione di sequestranti ed antiridepositanti, è in grado di fornire ottimi risultati anche in condizioni di lavaggio difficili. Il prodotto è stato studiato per garantire un buon controllo della durezza dell'acqua in presenza di variazioni anomale della stessa (es. da addolcitore malfunzionante). Adatto per tutti i tipi di lavastoviglie.

### PROPRIETA'

Adatto in qualsiasi concentrazione di durezza dell'acqua.

Essendo un ottimo controllore della durezza dell'acqua permette di evitare la formazione di residui calcarei sia sulle stoviglie che sulla lavastoviglie. Questo assicura minore manutenzione, stoviglie più brillanti e un risparmio di energia in quanto l'aumento dei costi a causa dell'effetto isolante delle incrostazioni sugli impianti è del 4% per un millimetro di incrostazione ma sale rapidamente al 36% per spessori di 5mm.

### DOSAGGI E MODALITA' D'USO

STOVIMAT EXTRA LEMON è stato studiato per essere dosato automaticamente .

Le concentrazioni variano da 1.0g/l a 3.0g/l e dipendono dalla durezza dell'acqua e dal tipo di sporco. La temperatura dell'acqua di lavaggio deve essere compresa tra i 55°C ed i 60°C.

### DOSAGGI CONSIGLIATI

DUREZZA DELL'ACQUA	DOLCE ( 0° - 15° F )	MEDIA ( 16° - 25° F )	DURA ( OLTRE 25° F )
Dose in g / L	1	2	3



Distribuito da:

**Polo Grandi Cucine**

Via Maccani 163/4 - 38121 Trento (TN)

Tel. 0461 826703 - Cell: 3483556782

[info@polograndicucine.it](mailto:info@polograndicucine.it)

## CAMPO D'IMPIEGO

Può essere utilizzato in tutte le macchine lavastoviglie, siano esse monovasca, a ciclo continuo, a tracciamento che plurivasca e in qualsiasi condizione di durezza dell'acqua.

## NOTIZIE UTILI PER IL CONSUMATORE

Il prodotto data le sue caratteristiche fortemente caustiche deve essere manipolato con tutte le cautele riservate ad un prodotto corrosivo.

## ATTENZIONE : PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE

## CONFEZIONI

**Cartoni da 6 kg x 4**

**Taniche da 12 kg e da 25 kg**



Distribuito da:

**Polo Grandi Cucine**

Via Maccani 163/4 - 38121 Trento (TN)

Tel. 0461 826703 - Cell: 3483556782

[info@polograndicucine.it](mailto:info@polograndicucine.it)