

RSC-100

Hochmoderner Rohr- und Kochschlangencleaner



Vorteile und Nutzen

RSC-100 ist ein speziell auf die Lebensmittelindustrie abgestimmter Aktivreiniger für Satzkocher, Rohr- sowie Kochschlangen. Beseitigt mühelos und selbsttätig Ablagerungen wie Fette, Eiweiße, Zucker, Milchrückstände und sonstige Lebensmittelreste. Selbst hartnäckige Rückstände in Toffeekochern werden durch RSC-100 problemlos beseitigt. Rohrleitungen, Dichtungen werden nicht geschwächt oder gar beschädigt. Entwickelt keine gesundheitsschädlichen Dämpfe und Eigentemperatur.

Anwendung

1 Teil RSC-100 in bis zu 3 Teile heißes Wasser (ca. 95°C) zugeben und diese Mischung im verschmutzten Rohr wirken lassen. Auch im Spülverfahren ist RSC-100 bestens anwendbar. Infolge der selbsttätigen, sofort einsetzenden Wirkung beginnt die Verflüssigung der Verunreinigung.

In schwächerer Konzentration ist dieses Produkt auch bestens zur Vorbeugung von Verstopfungen geeignet.

