(0)5420035021217

Technische fiche - 85573 - Keukenontvetter vastzittend vet spray (N°02) 1L Dipp



Technische en logistieke info :

Artikelnr.	:	85573
Te bestellen per	:	6 Stuk
Kartonhoeveelheid	:	Karton v. 6 st
Pallethoeveelheid	:	540
Netto-inhoud per eenheid	:	1000 GRM
Nettogewicht (gr.) per eenheid	:	1000
Brutogewicht (gr.) per eenheid	:	1130

Bewaarcondities :

Claims door leverancier :

DIPP N° 02 | 1 L SPRAY Keuken Ontvetter Vastzittend Vet sterk geconcentreerde ontvetter en dieptereiniger lost alle ingebakken vetten, oliën en vuilresten op geschikt voor: ovens, heteluchtovens, grills, bakplaten,friteuses, frituurkuipen, dampkappen, dampkapfilters, afzuigkappen, kookfornuizen, potten, pannen, barbecues, inox/rvs en vloeren pH: 13,7

Ingrediënten :

Allergeneninfo :

Bevat geen	Gluten
Bevat geen	Vis
Bevat geen	Lactose
Bevat geen	Lupine
Bevat geen	Weekdieren
Bevat geen	Melk
Bevat geen	Mosterd
Bevat geen	Noten
Bevat geen	Schaaldieren
Bevat geen	Selderij

(0)5420035021217

Technische fiche - 85573 - Keukenontvetter vastzittend vet spray (N°02) 1L Dipp

Bevat geen	Eieren
Bevat geen	Sesamzaadjes
Bevat geen	Pindanoten
Bevat geen	Sojabonen
Bevat geen	Zwaveldioxide en sulfieten
Bevat geen	Kamut, khorasan tarwe
Bevat geen	Cashewnoten
Bevat geen	Gerst
Bevat geen	Spelt
Bevat geen	Walnoot
Bevat geen	Tarwe
Bevat geen	Pistache
Bevat geen	Amandel
Bevat geen	Macadamianoot
Bevat geen	Hazelnoot
Bevat geen	Rogge
Bevat geen	Haver
Bevat geen	Paranoten
Bevat geen	Pecannoot

Voedingswaardes :

Contact :

Dipp professional, dipp@dipp.be, customer support, 3226463521, cs@innovis.be, dipp.be
dipp professional, dipp@dipp.be, financial, finance@innovis.be

Disclaimer :

Wij stellen de voedselinformatie, zoals ingrediëntenlijsten, allergeninformatie, etc. steeds op met de nodige zorgvuldigheid op basis van de ons beschikbare informatie. Echter bestaat de mogelijkheid dat de voormelde informatie werd gewijzigd door de producent of fabrikant, zoals een wijziging van receptuur, ingrediënten, verhoudingen, allergenen, zonder ons op de hoogte te stellen. Daarom is het mogelijk dat de gegeven informatie onvolledig, niet correct of niet up-to-date is. Wij verwijzen dan ook voor de correcte informatie naar de artikel/product zelf. Deze informatie is de enige juiste informatie. Voor onverpakte artikelen/producten wijzen we u op de mogelijkheid dat deze producten in contact komen met stoffen die allergenen bevatten, louter door de rondhaling, uitstalling of andere handelingen die nog nodig zijn voor de verkoop van deze producten. Wij raden u aan om deze producten dan ook te wassen voor gebruik. Alle data worden aangeleverd door de producent via MyProductManager (c) (eigendom van GS1, voor meer info surf naar: gs1belu.org/) of PS in foodservice (voor meer info surf naar: psinfoodservice.com). Deze informatie kan eveneens verwerkt en verrijkt worden door SmartWithFood (voor meer info surf naar: smartwithfood.com).