

Data aktualizacji: 10.06.2016

GROM

preparat do usuwania przypalonych tłuszczów

PRZEZNACZENIE:

Płyn stosowany jest do:

- mycia piekarników, płyt, garnków i sprzętu kuchennego oraz grilli,
- usuwania przypalonych tłuszczów i wyrobów mącznych z form i sprzętu piekarniczego,
- usuwania przypalonego białka i tłuszczów w wytwórniach lodów i w przemyśle mleczarskim.
- ręcznego mycia wózków i sprzętu wędzarniczego,
- ręcznego usuwania przypalonych substancji organicznych w przemyśle spożywczym.

Przeznaczony do mycia wszelkich powierzchni mających kontakt z żywnością i środkami żywienia zwierząt oraz odpornych na działanie zasad. Nie stosować do mycia powierzchni aluminiowych.

WŁAŚCIWOŚCI I DZIAŁANIE:

Preparat zawiera wodorotlenek sodu, środki powierzchniowo-czynne i substancje wspomagające mycie. Dzięki zagęszczonej konsystencji doskonale utrzymuje się na powierzchniach pionowych. Skutecznie usuwa stare, przypalone zanieczyszczenia.

pH preparatu: powyżej 13**gęstość:** 1,15 ÷ 1,20 g/cm³

SPOSÓB UŻYCIA:

Nanieść płyn na czyszczoną powierzchnię, a następnie rozprowadzić np.: szczotką ze sztucznego włosa. Po około 10 minutach szorować i spłukać wodą. W razie konieczności operację powtórzyć.

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA:

Informacje dotyczące bezpiecznego stosowania preparatu oraz jego wpływu na środowisko naturalne umieszczone są na etykiecie i w karcie charakterystyki.

MAGAZYNOWANIE:

Przechowywać w temp. 7÷30°C

TRWAŁOŚĆ:

3 lata od daty produkcji

OPAKOWANIA:

Butelki z tworzyw sztucznych: 0,75kg; kanistry: 5kg

DOKUMENTY:

- atest PZH HŻ/12804/95/A, HŻ 15971/97
- karta charakterystyki

