



18.05.2016

## **IMPULS GASTRO FORTE**

Skoncentrowany płyn o działaniu odtłuszczającym

### **PRZEZNACZENIE:**

Profesjonalny płyn przeznaczony do mycia zatłuszczonych powierzchni i urządzeń w obiektach gastronomicznych mających kontakt z żywnością. Dzięki nowoczesnej recepturze skutecznie zmywa tłuszcze, białka, sadzę i inne zanieczyszczenia. Doskonale usuwa uporczywe tłuste zabrudzenia pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Przeznaczony do stosowania w hotelach, gastronomii, domach pomocy społecznej i szpitalach.

### **WŁAŚCIWOŚCI I DZIAŁANIE:**

Preparat zawiera środki powierzchniowo czynne, substancje wspomagające mycie, wodorotlenek potasu. Nie zawiera dodatków zapachowych. Skutecznie zmywa tłuszcze, białka, sadzę i inne zanieczyszczenia.

**pH 1% roztworu:** 10,5 ÷ 11,5

**gęstość:** 1,050 ÷ 1,060 g/cm<sup>3</sup>

### **SPOSÓB UŻYCIA:**

Do mycia stosować 10% roztwory wodne produktu. Nanieść na mytą powierzchnię, odczekać kilka minut, a następnie spłukać powierzchnię wodą.

### **WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA:**

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

### **MAGAZYNOWANIE:**

Przechowywać w temperaturze 7÷30°C w oryginalnych opakowaniach.

### **TRWAŁOŚĆ:**

3 lata od daty produkcji

### **OPAKOWANIA:**

Opakowania z tworzyw sztucznych: butelki: 1l oraz kanistry: 5l

### **DOKUMENTY:**

- karta charakterystyki

