



18.05.2016

IMPULS GASTRO

Gotowy do użycia płyn o działaniu odtłuszczającym

PRZEZNACZENIE:

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. Aktywna piana utrzymująca się na powierzchni ułatwia mycie nawet trudno dostępnych miejsc. Przeznaczony do stosowania w hotelach, gastronomii, domach pomocy społecznej i szpitalach.

WŁAŚCIWOŚCI I DZIAŁANIE:

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

pH 100% roztworu: 10÷12

gęstość: 1,000g/cm³

SPOSÓB UŻYCIA:

Produkt gotowy do użycia. Nanieść na mytą powierzchnię, odczekać kilka minut a następnie spłukać powierzchnię wodą.

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA:

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

MAGAZYNOWANIE:

Przechowywać w temperaturze 5÷35°C w oryginalnych opakowaniach.

TRWAŁOŚĆ:

36 miesięcy od daty produkcji

OPAKOWANIA:

Opakowania z tworzywa sztucznego: butelki: 500 ml oraz kanistry: 5 l

DOKUMENTY:

- karta charakterystyki

