



18.05.2016

IMPULS GRILL FORTE

Skoncentrowany płyn do przypaleń

PRZEZNACZENIE:

Profesjonalny, skuteczny płyn przeznaczony do czyszczenia piekarników, płyt, grilli, różna, garnków, sprzętu kuchennego, szyb kominkowych. Dzięki odpowiednio dobranym środkom powierzchniowo czynnym i substancjom wspomagającym mycie dokładnie usuwa z mytej powierzchni przypalone tłuszcze. Przeznaczony do stosowania w hotelach, gastronomii, domach pomocy społecznej i szpitalach.

Nie stosować do przedmiotów i powierzchni aluminiowych oraz innych materiałów nieodpornych na działanie alkaliów.

WŁAŚCIWOŚCI I DZIAŁANIE:

Preparat zawiera wodorotlenek sodu, środki powierzchniowo czynne i substancje wspomagające mycie. Silnie alkaliczny płyn doskonale usuwa zanieczyszczenia tłuszczowe i białkowe.

pH 1% roztworu: > 13

gęstość: 1,40 ÷ 1,41 g/cm³

SPOSÓB UŻYCIA:

Stosować 5÷10% roztwory wodne. Produkt nanieść na mytą powierzchnię, w zależności od stopnia zabrudzenia zostawić na 5 do 60 minut. Następnie wytrzeć pozostałość ręcznikiem papierowym lub ściereczką i spłukać wodą.

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA:

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

MAGAZYNOWANIE:

Przechowywać wyłącznie w oryginalnym opakowaniu w temperaturze 7÷30°C

TRWAŁOŚĆ:

3 lata od daty produkcji

OPAKOWANIA:

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

DOKUMENTY:

- karta charakterystyki

