



Data aktualizacji: 25.03.2014

KASTOR DO NACZYŃ

skoncentrowany płyn do mycia

PRZEZNACZENIE:

Płyn przeznaczony jest do mycia naczyń, a także sprzętu, mebli kuchennych i łazienkowych, glazury, terakoty i innych powierzchni w gospodarstwie domowym, gastronomii (restauracje, bary, stołówki) hotelach, biurach i w innych obiektach użyteczności publicznej. Może być stosowany do mycia maszyn i urządzeń w zakładach:

- przetwórstwa mięsnego
- przetwórstwa rybnego
- przetwórstwa owocowo-warzywnego
- przetwórstwa mleka
- piekarniczych
- cukierniczych i innych

WŁAŚCIWOŚCI I DZIAŁANIE:

Płyn jest mieszaniną anionowych i niejonowych środków powierzchniowo- czynnych oraz dodatków wspomagających mycie. Skutecznie usuwa tłuszcze, białka i inne zanieczyszczenia z przedmiotów metalowych, szklanych, ceramicznych i z tworzyw sztucznych.

Jest łagodny dla skóry rąk. Został przebadany dermatologicznie w Klinice Dermatologii Akademii Medycznej w Gdańsku.

gęstość: 1,015 ÷ 1,025 g/cm³

pH 1% roztworu: 6,0 ÷ 8,0

SPOSÓB UŻYCIA:

Do mycia stosować roztwory preparatu w wodzie zimnej lub gorącej o stężeniu 0,3 ÷ 0,6%. Po umyciu powierzchnie spłukać wodą wodociągową.

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

TRWAŁOŚĆ:

2 lata od daty produkcji

OPAKOWANIA:

Butelki: 0,5kg i 1kg, kanistry 5kg

DOKUMENTY:

- atest PZH HŻ/07418/98
- karta charakterystyki

