



KLEEN GASTRO – Multi Clean

Profesjonalny środek do czyszczenia powierzchni – zgodny z HACCP

- Higieniczny efekt czyszczenia
- Gotowy do użycia
- Do obszaru spożywczego
- Z łatwością usuwa zanieczyszczenia z tłuszczu, cukru, zabrudzenia olejowe itp.
- Wysycha szybko nie pozostawiając smug
- Neutralizacja nie jest wymagana

OBSZAR ZASTOSOWANIA:

Uniwersalny środek czyszczący przeznaczony do czyszczenia bez smugowego ład ekspozycyjnych do żywności, maszyn i wyposażenia do produkcji środków spożywczych, powierzchni twardych i odpornych na działanie wody mogących mieć kontakt z żywnością np.: stal nierdzewna, plexiglas, tworzywa sztuczne, glazura, szkło itp.

SPOSÓB UŻYCIA I DOZOWANIE:

Produktem KLEEN GASTRO spryskać ściereczkę jednorazowego użytku, równomiernie przetrzeć całą czystą czyszczoną powierzchnię, ślady ścierania powinny na siebie nachodzić. W przypadku silnego zabrudzenia spryskać zabrudzoną powierzchnię i poddać przez krótki czas działaniu preparatu. Całą powierzchnię starannie wytrzeć.

DANE TECHNICZNE:

Wygląd przezroczysty płyn
Zapach charakterystyczny
Konsystencja rzadki
Gęstość..... 990 g/l
Wartość pH w koncentracji 9

ZAWIERA:

P101 – W razie konieczności zasięgnięcia porady lekarza, należy pokazać pojemnik lub etykietę

P102 – Chronić przed dziećmi

Zawiera: niejonowe związki powierzchniowo czynne – poniżej 5.

Giscode GU 50

OPAKOWANIE:

Butelka 750 ml ze spryskiwaczem

TERMIN WAŻNOŚCI

Minimum rok w oryginalnym opakowaniu

Środki powierzchniowo czynne, zawarte w mieszaninie ulegają biodegradacji, zgodnie z rozporządzeniem dotyczącym detergentów.

TRANSPORT:

Mieszanina nie podlega międzynarodowym przepisom o przewozie ładunków niebezpiecznych (ADR).