

Koncentrat do mycia w zmywarkach profesjonalnych Voigt D691 5 l



Cena: 134,00 PLN

Opis słownikowy

Producent PPUH VOIGT Sp. z o.o.

Opis produktu

Skoncentrowany, płynny środek do maszynowego mycia naczyń we wszelkiego rodzaju zmywarkach gastronomicznych. Preparat posiada bardzo dobre właściwości myjące zaschniętych resztek żywności i napojów oraz bardzo tłustych zabrudzeń. Może być stosowany do mycia aluminium, porcelany, stali nierdzewnej, szkła i sztućców. Środek nie zawiera związków chloru. Dzięki nowoczesnej formule zapobiega osadzaniu się w zmywarkach kamienia wodnego. Wymaga automatycznego dozowania. Produkt do profesjonalnego zastosowania.

Sposób użycia:

Zaleca się dozować od 1 do 2 ml płynu na litr roztworu w zależności od twardości i ciśnienia wody. Dla wody o twardości powyżej 5°dH dozowanie powinno być dostosowane przez wykwalifikowany serwis.

Skład:

5-15% Niejonowe środki powierzchniowo czynne. <5% Polikarboksylany.

Informacje o bezpieczeństwie:

H319 - Działa drażniąco na oczy. P264: Dokładnie umyć ręce po użyciu. P280: Stosować rękawice ochronne / odzież ochronną / ochronę oczu / obuwie ochronne. P305+P351+P338: W PRZYPADKU DOSTANIA SIĘ DO OCZU: Ostrożnie płukać wodą przez kilka minut. Wyjąć soczewki kontaktowe, jeżeli są i można je łatwo usunąć. Nadal płukać. P337+P313: W przypadku utrzymywania się działania drażniącego na oczy: Zasięgnąć porady / zgłosić się pod opiekę lekarza.

Dodatkowe informacje: Producent nie bierze odpowiedzialności za stosowanie produktu niezgodnie z przeznaczeniem.

Data produkcji i nr serii na opakowaniu. Data ważności: 24 miesiące od daty produkcji.

UFI: 5UT0-90G2-H003-X62G