

KARTA TECHNICZNA FOAM CLEANER 55

Zastosowanie:

Bardzo silnie skoncentrowany, alkaliczny środek czyszczący do usuwania wszelkiego rodzaju zabrudzeń w przetwórstwie żywności i branżach pokrewnych. Z łatwością usuwa wszystkie zanieczyszczenia w tym tłuszcze i oleje roślinne i zwierzęce, proteiny a także pozostałe, podobne zanieczyszczenia.

Ze względu na swoje właściwości, produkt jest idealny do czyszczenia wędzarni, okapów wentylacyjnych, stołów warsztatowych, piekarników, płyt do pieczenia i pozostałego wyposażenia profesjonalnej kuchni.

Produkt zawiera specjalne dodatki zapobiegające zatykaniu się urządzeń czyszczących spowodowanych przez osadzanie się kamienia.

Skład:

Zawiera silne środki dyspergujące i emulgujące oraz składniki alkaliczne.

Zalety:

Produkt biodegradowalny. W pełni rozpuszcza się w wodzie.

Dawkowanie:

Stopień rozcieńczenia zależy od typu i ilości zanieczyszczenia (0,1 - 2,5%), używanego sprzętu, jak również ciśnienia wody i temperatury. Produkt może zostać rozcieńczony maksymalnie do 30%. Należy zastosować preparat na wybrany przedmiot, powierzchnię. Pozwolić na działanie produktu przez pewien czas (nie pozostawiać do wyschnięcia!). Następnie spłukać silnym strumieniem świeżej wody.

Trwałość i przechowywanie:

Przechowywać w chłodnym miejscu. Przechowywać pojemnik szczelnie zamknięty. Przechowywać wyłącznie w oryginalnym pojemniku. Chronić przed mrozem.

Uwagi:

Unikać kontaktu ze skórą i oczami. Powoduje oparzenia. Stosować odzież, rękawice i okulary ochronne. W przypadku kontaktu ze skórą lub oczami natychmiast spłukać dużą ilością wody. W razie podrażnienia udać się do lekarza.