



СОСТАВ:

Щёлочной силикат, анионные и неионогенные ПАВы, разбавляющий компонент, отдушка, краситель.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Канистра 10 литров Позиция № 36047

Коробка с 12 бутылками
по 1 литру Позиция № 36044

Классификация по GefStoffV (Немецкий
Перечень Опасных Материалов):
Xi, раздражающее

Код Продукта GU 80

Рекомендовано Агентством Пищевых
Продуктов Германии

ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЙ РАСТВОРИТЕЛЬ МАСЛА И ЖИРА

НАЗНАЧЕНИЕ:

GASTRO PUR пригоден для использования на всех пищевых предприятиях, промышленных кухнях, кондитерских и мясных лавках на всех устойчивых к щелочам поверхностях, таких как нержавеющая сталь, стекло и фарфор.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Нанести GASTRO PUR, в зависимости от степени загрязнения.

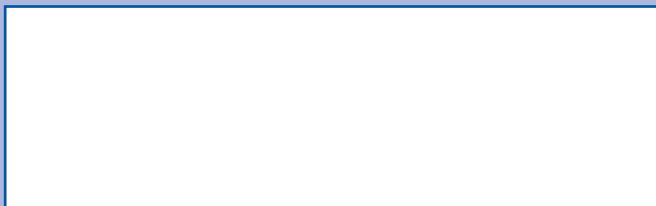
Предлагаемая дозировка:

- Для уборки больших поверхностей рекомендуется моющий раствор с концентрацией от 0,25 to 10 %
- Для удаления особенно сильно загрязненных поверхностей, нанесите GASTRO PUR неразбавленным
- Тщательно промойте водой

ОСОБЕННОСТИ СРЕДСТВА:

- Внесено в список RK
- Исключительный масло и жирудаляющий эффект
- Оптимизирует использованную воду, так как быстро отделяет масло и грязь
- Имеет нейтральный запах
- Не содержит хлора и фосфатов
- Соответствует HACCP

pH conc 0 2 4 6 8 10 14



Вся информация, содержащаяся в наших информационных листках верна и находится в соответствии с нашими знаниями о выпускаемой нами продукции и накопленному опыту. Претензии на основе данной информации не принимаются.

Напечатано на бумаге, отбеленной не содержащим хлора отбеливателем. 03/08