



# GASTRO PUR

## Sgrassatore ad elevata efficacia

### Campo d'impiego

GASTRO PUR è utilizzabile in tutte le zone per la lavorazione di alimenti come grandi cucine, pasticcerie e macellerie, nonché su tutte le superfici resistenti agli alcali come acciaio inox, vetro, piastrelle, porcellana.



### Utilizzo

Dosare GASTRO PUR a seconda della quantità di sporco.

- Per la pulizia di grandi superfici utilizzare una concentrazione dallo 0,25 fino al 10 %
  - Per la pulizia di superfici molto sporche, utilizzare GASTRO PUR diluito fino al 30 %
- Poi, risciacquare con acqua fresca.

### Caratteristiche del prodotto

- Presente sulla lista RK
- Eccezionale contro sporco unto, grasso e fuliggine
- Ottimizzato per le acque di scarico perché si ri-emulsiona rapidamente nella vasca sgrassante
- Senza odore
- Senza cloro né fosfati
- Certificazione di conformità HACCP

### Accessori per il dosaggio e indicazioni d'uso

- Dosatore per il collegamento all'acqua
- Stazione dosatrice con vaporizzatore per il collegamento all'acqua
- Schiumatore per collegamento al tubo

### Informazioni tecniche

Confezione con 12 bottiglie da 1 l n. art. 00147  
Tanica da 10 l n. art. 36047  
SAFE tanica da 10 l n. art. 36347



Tutte le indicazioni delle nostre schede tecniche rispecchiano la nostra conoscenza e le nostre esperienze, non concediamo però alcuna garanzia in merito. I dettagli relativi al prodotto sono indicati nella scheda di sicurezza. ⓘ 1218

pH conc 

0	2	4	6	8	10	14
---	---	---	---	---	----	----

**DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA**  
Taunusstraße 19 · 80807 Munich  
Tel. +49 89 3506080  
info@dr-schnell.com  
www.dr-schnell.com

*Wir leben Hygiene*  
**DR.SCHNELL**  
QUALITÄT UND SERVICE