



GASTRO PUR

Wysokoskuteczny preparat do usuwania oleju i tłuszczu

Obszar stosowania

GASTRO PUR nadaje się do stosowania we wszystkich zakładach przetwarzających żywność, takich jak kuchnie przemysłowe, piekarnie i zakłady rzeźniczne, a także na wszystkich powierzchniach odpornych na alkalia, takich jak stal nierdzewna, szkło, płytki ceramiczne, porcelana.



Sposób stosowania

GASTRO PUR należy dozować w zależności od ilości zabrudzeń.

- Do czyszczenia dużych powierzchni stosować w roztworze 0,25 – 10%
 - Do czyszczenia powierzchni silnie zanieczyszczonych stosować GASTRO PUR w roztworze do 30%
- Następnie spłukać czystą wodą.

Właściwości produktu

- Produkt znajduje się na liście RK
- Doskonale usuwa oleje, tłuszcze i sadzę
- Zoptymalizowane właściwości ściekowe: szybko reemulguje w separatorach oleju i tłuszczu
- Neutralny zapachowo
- Nie zawiera chloru ani fosforanów
- Posiada świadectwo HACCP

Urządzenia dozujące i sprzęt pomocniczy

- Centrum Dozujące do podłączenia do instalacji wodociągowej
- Stanowisko dozowania z urządzeniem spryskującym, do podłączenia do instalacji wodociągowej
- Armatka pianotwórcza do podłączenia do węża

Informacje techniczne

Karton 12 butelek à 1 l
Kanister 10 l
SAFE Kanister 10 l

nr art. 00147
nr art. 36047
nr art. 36347



Niniejsza instrukcja została sporządzona wg naszej najlepszej wiedzy i doświadczeń, nie może być jednak źródłem żadnych zobowiązań i roszczeń kierowanych przez użytkowników. Szczegółowe informacje na temat produktu zawarte są w karcie charakterystyki. (PL) 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