

GASTRO-KLAR N VC 692 N

preparat do nabłyszczania naczyń w zmywarkach



OPIS PRODUKTU:

GASTRO-KLAR N VC 692 N to wysoce skoncentrowany, neutralny środek nabłyszczający do płukania naczyń w zmywarkach gastronomicznych. Zapewnia dokładne płukanie środka czyszczącego naczynia, nie powoduje zacieków oraz odczucia lepkości naczyń. Po użyciu sprawia wrażenie głębokiego połysku. Preparat nie pieni się i jest delikatny dla powierzchni wykonanych z aluminium i jego stopów. W połączeniu z produktami zawierającymi wolny chlor nie powoduje wytwarzania toksycznych gazów. Zawiera składniki neutralizujące nieprzyjemne zapachy.

OPAKOWANIA:

Butelka 3 L
Kanister 10 L

INFORMACJE BHP

Informacje na temat bezpiecznego użytkowania preparatu GASTRO-KLAR VC 692 N oraz sposobu postępowania w razie wypadku umieszczone są na etykiecie kanistra, nadruku butelki oraz w karcie charakterystyki preparatu. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za straty powstałe w wyniku stosowania produktu oraz na skutek wykorzystania informacji zawartych w autorskich opracowaniach stworzonych przez firmę, w tym również niniejszej specyfikacji technicznej. Użytkownik preparatu chemicznego firmy VOIGT, przed użyciem preparatu, powinien upewnić się czy dany produkt może być bezpiecznie zastosowany do określonej strefy czyszczenia przy wykorzystaniu dostępnych technologii sprzątnia. Preparaty firmy VOIGT wykonane zostały zgodnie ze standardem Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001:2008.

SPOSÓB UŻYCIA:

Pojemnik z preparatem podłączyć do urządzenia dozującego lub napełnić zbiornik dozownika w zmywarce. Zaleca się dozować od 0,2÷7 ml preparatu na cykl mycia w zależności od twardości wody oraz według wskazówek producenta urządzenia.

SKŁAD:

5÷15% niejonowych środków powierzchniowo czynnych, <5% anionowych środków powierzchniowo czynnych, <5% polikarboksylianów, <5% fosfonianów, alkohole, substancje wspomagające.

DANE TECHNICZNE:

Postać: Płynna
Kolor: Lekko żółty
Zapach: Alkoholowy
Gęstość cm³: Przy 20°C: 1,025 ± 0,005 g/cm³
Wartość pH (conc. g/l): Przy 20°C: 7,0 ± 0,5
Lepkość: 20°C < 30 m²·Pas

OKRES WAŻNOŚCI:

24 miesiące od daty produkcji umieszczonej na opakowaniu.

W przypadku wątpliwości dotyczących stosowania produktu oraz w celu uzyskania dodatkowych szczegółowych informacji (nie zawartych w specyfikacji) na temat preparatu GASTRO-KLAR N VC 692 N należy skontaktować się z Działem Technologicznym firmy VOIGT.

