

SPEED UP HACCP

Detergent radical specific pentru sectorul alimentar



DESCRIEREA PRODUSULUI SI DESTINATIA

Speed Up HACCP a fost special formulat pentru eliminare murdărie veche (atât grasă, cât și uscată), ancorată pe suprafețe lavabile iar pentru cea depusă în interiorul porozității în locurile unde se lucrează cu alimente (restaurante, supermarketuri, magazine, industrii). Potrivit în special pentru curățarea suprafețelor dure (în special inox) care sunt în contact zilnic cu alimentele. Este inodor și nu lasa reziduuri.

Detergent igienizant.

PRODUS DE UTILIZARE PROFESIONALĂ

DILUARE SI UTILIZARE

Acționează rapid fără a lăsa halouri și mirosuri neplăcute; se pulverizează ca atare după verificare adecvată a suprafeței de tratat și lăsați-o să acționeze câteva minute. La final, ștergeți cu o cârpă umedă pentru a îndepărta murdăria și reziduurile de produs.

AVERTIZĂRI

- H319 provoacă iritații severe oculare
- H315 provoacă iritarea pielii

BIBLIOTECA DE FIȘIERE

STARE FIZICĂ: lichid
CULOARE: incolor

BUCHET: moale
SUBSTANȚA ACTIVĂ: 11%
pH: 11,4
GREUTATE SPECIFICĂ: 1,00
INFLAMABILITATE: >61°C

AMBALARE

CODURI. AMBALAJ

ALC1111	12 x 750 ml

