F631 FOOD ACID SPRAY

Intensywne mycie urządzeń chłodniczych

Preparat na bazie kwasu octowego do mycia lodówek, lad chłodniczych, pojemników GN, mebli ze stali szlachetnej, zlewów, blatów, krajalnic. Skutecznie usuwa bieżące zabrudzenia występujące w procesie produkcji żywości. Neutralizuje nieprzyjemne zapachy, szybko odparowując, nie pozostając smug i zacieków. Powierzchnie mające kontakt z żywością po zastosowaniu spłukać wodą zdatną do spożycia. Produkt do profesjonalnego zastosowania.



Parametry produktu

Sposób użycia

Spryskać preparatem ściereczkę (2-3 dozy), przetrzeć powierzchnię i pozostawić do wyschnięcia. Zachowując środki ostrożności, można bezpośrednio nanosić środek na powierzchnię, aby zmiękczyć zabrudzenia i ułatwić ich usunięcie. Umyte powierzchnie mogące mieć kontakt z żywnością dokładnie spłukać wodą przeznaczoną do spożycia.

Skład

<5% Niejonowe środki powierzchniowo czynne. Kompozycje zapachowe. Środki konserwujące: BENZISOTHIAZOLINONE, SODIUM PYRITHIONE.

Informacje o bezpieczeństwie

EUH208: Zawiera 1,2-benzoizotiazol-3(2H)-on. Może powodować wystąpienie reakcji alergicznej. EUH210: Karta charakterystyki dostępna na żądanie.

PPUH VOIGT Sp. z o.o.
ul. Jordana 90, 41-813 Zabrze, tel +48 32 272 25 73,
e-mail: info@voigt.pl www.voigt.pl

Dodatkowe informacje: Producent nie odpowiada za szkody wynikłe na skutek niezgodnego z przeznaczeniem stosowania środka.
Data i numer serii produkcji na opakowaniu. Data ważności: 24 miesiące od daty produkcji.

PPUH VOIGT Sp. z o.o.
ul. Jordana 90, 41-813 Zabrze, tel +48 32 272 25 73,
e-mail: info@voigt.pl www.voigt.pl