# F630 FOOD ACID

## Intensywne mycie urządzeń chłodniczych

Preparat na bazie kwasu octowego do bieżącego i gruntownego mycia powierzchni, sprzętów i narzędzi gastronomicznych. Skutecznie usuwa bieżące zabrudzenia występujące w procesie produkcji żywości, w szczególności w przemyśle masarniczym, mleczarskim i owocowo-warzywnym. Neutralizuje nieprzyjemne zapachy, szybko odparowując i nie pozostawiając smug. Powierzchnie mające kontakt z żywością po zastosowaniu spłukać wodą zdatną do spożycia. Produkt do profesjonalnego zastosowania.




# Parametry produktu

## Sposób użycia

Mycie intensywne: 0,25% do 4% (od 2,5 ml do 40 ml na 1L roztworu).

Mycie gruntowne: 5% do 10% (od 50 ml do 100 ml na 1L  roztworu).

## Skład

<5% Niejonowe środki powierzchniowo czynne. <5% Anionowe środki powierzchniowo czynne. Kompozycje zapachowe.

## Informacje o bezpieczeństwie

H318 - Powoduje poważne uszkodzenie oczu. P280: Stosować rękawice ochronne / odzież ochronną / ochronę oczu / obuwie ochronne. P305+P351+P338: W PRZYPADKU DOSTANIA SIĘ DO OCZU: Ostrożnie płukać wodą przez kilka minut. Wyjąć soczewki kontaktowe, jeżeli są i można je łatwo usunąć. Nadal płukać. P310: Natychmiast skontaktować

**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

się z OŚRODKIEM ZATRUĆ / lekarzem. Substancje, które mają wpływ na klasyfikację: Kwas octowy; Kwas benzenosulfonowy, pochodne mono-C10-14-alkilowe, związki z trietanoloaminą.

**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.

UFI: JMR0-40HR-J007-R9WT



Niebezpieczeństwo

**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