Hi-Prem Wash

Alkaliczny produkt myjący do zmywarek automatycznych

WŁAŚCIWOŚCI I ZASTOSOWANIE:
Płynny, skoncentrowany, alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych. Łatwo usuwa każdy rodzaj pozostałości żywności. Polecany przy silnych zabrudzeniach tłuszczami, białkiem, skrobią. Przeznaczony do stosowania głównie w wodzie twardej i średniotwardej.

SKŁAD:
wodorotlenek sodu, środki chelatujące.

SPOSÓB UŻYCIA:
• mycie maszynowe naczyń,
• dozowanie 1-4 ml/l zależne od twardości wody,
• zalecana temperatura roztworu myjącego: zgodnie z cyklem pracy zmywarki (minimum 60°C)

PRZECHOWYWANIE:
Przechowywać w wydzielonym, dobrze wentylowanym magazynie w temp. +5°C do +35°C, w szczelnie zamkniętym opakowaniu fabrycznym.

TERMIN PRZYDATNOŚCI:
12 miesięcy od daty produkcji

BEZPIECZEŃSTWO:
ŻRĄCY. Powoduje poważne oparzenia. Zanieczyszczone oczy przemyć natychmiast dużą ilością wody i zasięgnąć porady lekarza. W przypadku zanieczyszczenia skóry natychmiast zdjąć całą zanieczyszczoną odzież i przemyć zanieczyszczoną skórę dużą ilością wody. Nosić odpowiednią odzież ochronną, odpowiednie rękawice ochronne i okulary lub ochronę twarzy. W przypadku awarii lub jeżeli się źle poczujesz, niezwłocznie zasięgnij porady lekarza-jeżeli to możliwe pokaż etykietę.

Producent:
KUCHNIE ŚWIATA S.A.
0 1-708 Warszawa
u l . S ł o d owiec 10/10;
t e l . / f a x (022) 785 95 61
www.sanechem.com.pl

Wyprodukowano dla Les Higiena Sp. z o.o.
www.leshigiena.pl
tel. 52 379 71 03, fax 52 375 80 55