

PRAMULTI GASTRO



Описание

Высококонцентрированное средство для использования на профессиональной кухне. Эффективно устраняет жирные загрязнения. Экономичен, сочетает специальную комбинацию активных веществ. Нежен к материалам и коже рук. Снижает уровень зарождение новых бактерий. Специально разработан для пищевой промышленности и предприятий питания. Не содержит опасных продуктов или растворителей. Биоразлагаем более чем на 97% ,согласно ОЭСР 302B.

Область применения

Для всех типов моющихся поверхностей на кухне или производстве: нержавеющая сталь, хром, кафель, керамогранит и т.п.

Дозировка

Разбавить в соотношении 0,05л средства к 10 л воды (0,5%). При несильных загрязнениях и для ежедневной уборки может быть разбавлен до 1: 1000

Инструкция по применению

Ручная уборка полов и лестниц: протирать поверхности раствором с помощью мопа, удаляя ежедневные загрязнения.

Ручная уборка вертикальных поверхностей: Стены, предметы отделки, прочие поверхности и изделия вымыть и затем протереть хорошо отжатой тканью или просто протереть влажной салфеткой.

Совет

Производитель не несёт ответственности за повреждения в случае неправильного использования продукта.

Технические характеристики

Стойкость при хранении:	2 года.
Хранение:	никаких особых требований.
pH уровень:	11.0
Состав:	ПАВы, красители, консерванты, ароматические добавки, вода.

