

Grasset

Płyn rozpuszczający tłuszcze

Właściwości

Alkaliczny, szybkodziałający środek do mycia kuchni przeznaczony do usuwania tłuszczu, oleju i białka pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Grasset można stosować z zimną i ciepłą wodą. Działa antykorozyjnie. Produkt zawiera wyłącznie składniki dopuszczone do czyszczenia w obszarze spożywczym.

Skład (wg 648/2004/WE)

Anionowe związki powierzchniowo-czynne < 5 %, niejonowe związki powierzchniowo-czynne < 5 %, mydło < 5 %, rozpuszczalniki w wodzie rozpuszczalniki, fosforany < 5 %, zasady.
pH (koncentratu): ok. 13 pH (roztworu roboczego): ok. 11

Obszar zastosowania

Do mycia wodo- i zasadoodpornych podłóg, ścian i powierzchni w zakładach przemysłu spożywczego, a w szczególności w: kuchniach przemysłowych, zakładach mięsnych i ubojniach, mleczarniach, serowarniach, piekarniach, szpitalach, hotelach itp. Nadaje się także do zastosowania w urządzeniach pianowych. Dzięki właściwościom antykorozyjnym może być stosowany między innymi do aluminium eloksalowanego.

Nie nadaje się do powierzchni wrażliwych na zasady takich jak: linoleum, powierzchnie pokryte lakierem dyspersyjnym itp.

Sposób użycia

Przed pierwszym zastosowaniem należy sprawdzić w niewidocznym miejscu odporność materiału na działanie produktu.

Mycie bieżące (mycie / maszynowe mycie na mokro / mycie powierzchni):

50-200 ml na 8 L wody (ok. 1-4 szpryce).

Mycie gruntowne:

1 L na 8 L wody, szorować przy użyciu maszyny, zebrać.

Mycie pianą:

Pojemnik napelnić nierozcieńczonym produktem.

W zależności od zabrudzenia ustawić dyszę w przedziale od 1:4 do 1:10.

Powierzchnię pokryć pianą. Po ok. 10 min. spłukać czystą wodą.

Usuwanie uporczywych zabrudzeń:

Grasset stosować nierozcieńczony.

Powierzchnie robocze i wyposażenie kuchni mające bezpośredni kontakt z żywnością należy wymyć bardzo dokładnie bieżącą wodą. Ciepła woda o temperaturze ok. 40-60 °C przyspiesza działanie Grassetu na trwałe zabrudzenia tłuszczowe. W przypadku zabrudzeń po białku lub tłuszczu należy pokryć powierzchnię Grassetem w odpowiednim stężeniu (z zimną wodą) a podczas szorowania podłogi wlać gorącą wodą do zbiornika maszyny.

Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego lub nieprofesjonalnego zastosowania produktu!



Mycie kuchni

Zużycie na m²

Mycie/ Maszynowe mycie na mokro: 0,5-1 ml

Mycie powierzchni: 1 ml

Mycie gruntowne: 40 ml

Mycie pianą: 20 ml

GHS 05, Niebezpieczeństwo (w koncentracji);

H315 Działa drażniąco na skórę. H318 Powoduje poważne uszkodzenie oczu.

P280 Stosować rękawice ochronne/ochronę oczu. P305/351/338 W PRZYPADKU DOSTANIA SIĘ DO OCZU: Ostrożnie płukać wodą przez kilka minut. Wyjąć soczewki kontaktowe, jeżeli są i można je łatwo usunąć. Nadal płukać. P308/313 W przypadku narażenia lub styczości: Zasięgnąć porady/ zgłosić się pod opiekę lekarza.

Zawiera: Trideceth 5-12 / TEA-Dodecylbenenesulfonate / Potassium Silicate (INCI).

Produkt nie jest produktem konsumenckim w myśl dyrektywy 1999/44/WE Art. 1!

Opakowanie

6/1 L butelek w kartonie

2/5 L kanistrów w kartonie

Art.-Nr. j 55 04 01

Art.-Nr. j 55 04 05

