

Grasset-plus

Płyn rozpuszczający tłuszcze

Właściwości

Alkaliczny, szybko działający środek do mycia kuchni przeznaczony do usuwania tłuszczu, oleju i białka pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Intensywne działanie czyszczące produktu zostało osiągnięte poprzez zastosowanie specjalnej synergicznej kombinacji tenzydów. Grasset-plus można stosować z zimną i z ciepłą wodą. Chroni przed korozją. Produkt zawiera wyłącznie składniki dopuszczone do czyszczenia w obszarze spożywczym.

Skład (wg 648/2004/WE)

Niejonowe związki powierzchniowo-czynne 5-15 %, amfoteryczne związki powierzchniowo-czynne < 5 %, rozpuszczalne w wodzie rozpuszczalniki, związki kompleksotwórcze.
pH (koncentratu): ok. 11 pH (roztworu roboczego): ok. 10

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 napełnić 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-plus 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-plus na trwałe zabrudzenia tłuszczowe. W przypadku zabrudzeń po białku lub tłuszczu należy pokryć powierzchnię Grassetem-plus 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);

H318 Powoduje poważne uszkodzenie oczu. P280 Stosować ochronę oczu. 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.

Zawiera: Trideceth 5-12 (INCI).

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

Opakowanie

6 x 1 L butelek w kartonie

2 x 5 L kanistrów w kartonie

Art.-Nr. j 55 20 01

Art.-Nr. j 55 20 05

