

RO-54PS WĘDZARZ PS

CZYSZCZENIE WĘDZARNI, PIECÓW, BLACH PIEKARNICZYCH

PRZEZNACZENIE

Alkaliczny, pianowy preparat do czyszczenia komór wędzarniczych, pieców, kominków odprowadzających dym. Usuwa smoliste zanieczyszczenia z dymu wędzarniczego oraz przypalenia z blach piekarniczych oraz grilli. Przeznaczony do stosowania w przemyśle spożywczym i gastronomii.

SPOSÓB UŻYCIA

Stężenie: 1,5 – 5%. Temperatura roztworu roboczego: 20 - 55°C. Czas działania na powierzchniach: 10 – 20 min. Po umyciu dokładnie spłukać czystą wodą.

ZAWIERA

Wodorotlenek sodu, n-tlenki C12-C14 Alkilodimetyloaminy, C8 – C10 Alkiloglukozydy, Metakrzemian sodu, niejonowe środki powierzchniowo czynne 5-15%, fosfoniany < 5%.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w temperaturze od 5°C do 35°C. Chronić przed mrozem i bezpośrednim nasłonecznieniem.

TERMIN TRWAŁOŚCI

2 lata od daty produkcji.

WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE

Stan skupienia: ciecz

Barwa: brązowa

Zapach: charakterystycznych dla detergentów

Gęstość względna: d^{20} - nie mniej niż 1,285

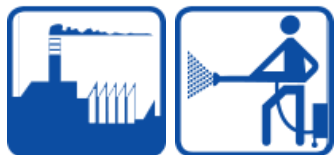
pH(5%): 14,0 ± 0,2

OZNAKOWANIE PRODUKTU

Zgodnie z kartą charakterystyki.

OPAKOWANIA

1L x 12 szt., 5L x 4 szt., 10L.



Pomimo dołożenia wszelkich starań, aby zapewnić pełną informację zawartą w niniejszym dokumencie, firma ROYAL nie ponosi odpowiedzialności za problemy wynikające z niewłaściwego stosowania produktu. Zapewniamy sobie możliwość zmiany treści wynikające z postępu technicznego lub zmian przepisów prawa.

Data aktualizacji: 15.02.2021r.



GASTRO