



ELIT 546

MYCIE TŁUSTYCH ZABRUDZEŃ W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM I GASTRONOMII

Zastosowanie:

Skoncentrowany środek do codziennego mycia świeżych zabrudzeń z tłuszczu roślinnego i zwierzęcego, z wodoodpornych powierzchni użytkowych, oraz urządzeń w produkcji spożywczej i gastronomii. Środek bezzapachowy, o niskim stopniu pienienia.

Charakteryzuje się brakiem fosforanów i neutralnym pH, co czyni produkt bardziej bezpiecznym dla użytkownika i przyjaznym dla środowiska naturalnego.

Dozowanie i sposób użycia:

200-500ml na 10L ciepłej wody. Przygotowany roztwór środka myjącego nanosić na zanieczyszczone powierzchnie przy pomocy czyściw włókninowych, mopów syntetycznych, szczotek nylonowych, lub natryskowo. Pozostawić namoczoną powierzchnię na określony czas, wyszorować, po czym spłukać czystą wodą powierzchnie i elementy wyposażenia mające bezpośredni kontakt z produktem spożywczym. Pozostawić do wyschnięcia, lub osuszyć czyściwem papierowym.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Producent:



Domtom Kompleksowe Zarządzanie Higieną Sp. z o. o.
ul. Fatimska 41 B, 31-831 Kraków
tel. 12 346 54 56, www.domtom.com.pl

UFI: 0S20-40UF-P000-0CPT
pH produktu: 6,5

Produkt do użytku profesjonalnego.
Za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem,
producent nie ponosi odpowiedzialności.



Data produkcji na opakowaniu jest jednocześnie numerem partii
Termin przydatności: 24 miesiące od daty produkcji

Przechowywać / magazynować w temp 5 - 30° C
Chronić opakowanie przed nasłonecznieniem.

Firma DOMTOM stosuje i spełnia wymagania
systemu jakości ISO 22000:2018

Rekomendowane dla Programu:



CZYSTA[®]
PIEKARNIA