

SP 160

ODTŁUSZCZANIE URZĄDZEŃ I POWIERZCHNI KUCHENNYCH



OPIS PRODUKTU

SP 160 skutecznie usuwa tłusty nagromadzony brud. Przeznaczony do czyszczenia: piekarników, frytkownic, kratki wentylacyjnych odprowadzających opary zawierające tłuszcze, oleje, sadzę itp. Podwyższona temperatura przyspiesza proces czyszczenia. Nie stosować na powierzchnie nagrzane powyżej 70°C.

- skuteczne usuwa tłusty brud i przypalenia
- posiada dopuszczenie do kontaktu z żywnością

ZASTOSOWANIE/DOZOWANIE

Skoncentrowany SP 160 nanosić przy pomocy spryskiwacza lub ściereki na powierzchnie piekarników, grilli itp. Środek należy pozostawić na powierzchniach na czas 10 - 30 min. w zależności od spoiwości warstwy brudu. Następnie całość zmyć czystą ściereczką nasączoną 1% roztworem SP 160 (10 ml środka na 1 litr ciepłej wody). W przypadku szczególnie uporczywych zabrudzeń czynność powtórzyć. Po skończonym myciu całość spłukać czystą wodą.

PRZECHOWYWANIE

Magazynować tylko w oryginalnych opakowaniach, szczelnie zamkniętych, w pozycji pionowej, w temperaturze od +5°C do +25°C, 24 miesiące od daty produkcji.

OZNACZENIE RODZAJU RYZYKA

H319 - Działa drażniąco na oczy.

P264 - Dokładnie umyć ręce po użyciu.

P280 - Stosować ochronę oczu/ochronę twarzy.

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.

P337+P313 - W przypadku utrzymywania się działania drażniącego na oczy: Zasięgnąć porady/zgłosić się pod opiekę lekarza



PAKOWANIE		
Pojemność	szt. op. ZBIORCZE	szt. PALETA
1L	6	384

pH | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14



DANE TECHNICZNE

Wygląd: żółta, niskolepna ciecz

Zapach: charakterystyczny

Gęstość w 20°C [g/cm³]: ok. 1,015

pH: ok. 12



Uwaga

PRODUKT PRZEZNACZONY DO UŻYTKU PROFESJONALNEGO