



Lavavajillas manual. Alto rendimiento. Higienizante.

Propiedades:

Elimina grasa y restos de comida. Espuma estable y duradera. Brillo sin huellas. Gran eficacia y acción desengrasante. Excelentes resultados en vajilla, cubertería, cristalería, ollas, cacerolas y utensilios similares.

Modo empleo:

Dosificar en el agua de lavado hasta conseguir una espuma abundante. La dosificación depende del nivel de suciedad y del número de piezas a limpiar. Sumergir los utensilios y frotar con una esponja, estropajo o cepillo. Aclarar con agua. Dejar secar. Cuando la espuma disminuye debe cambiarse la solución limpiadora.



Aplicaciones:

Indicado para:

Lavado manual vajilla y utensilios de cocina.

Establecimientos:

Industria alimentaria. Cocinas profesionales. Catering. Restaurantes. Bares y cafeterías. Centros sanitarios. Residencias geriátricas. Centros educativos.

Dosis:



Lavado vajilla manual



5-10 ml/l

Composición cualitativa:

Tensioactivos. Espesantes. Perfumes. Colorantes. Conservantes. Agua.

Registros:

Fabricado en U.E.

Formatos
ventas:

1-5 l

Propiedades físicas y químicas:

Aspecto:	Líquido transparente
Color:	Naranja
Olor:	Limón
Densidad:	1,00+-0,02
pH:	6

Acreditaciones:

