

Серия CATERING EXPERT

для уборки кухни и рабочих зон на предприятиях
пищевой промышленности

GreenLAB

профессиональная химия

KT-DR. COOK

для уборки помещений пищевого производства с
дезинфицирующим эффектом

КОНЦЕНТРАТ

Щелочное обезжиривающее низкопенное средство с дезинфицирующим эффектом.
Для применения ручным и механизированным способом.



pH
12,0

Действие	Удаляет жиры животного и растительного происхождения, белковые загрязнения, копоть, сажу, засохшие налеты. Уничтожает бактерии и грибки. Устраняет стойкие запахи. Легко смывается.
Назначение	Рекомендуется для мытья рабочих поверхностей, инвентаря, стен, полов. Применяется для обработки щелочестойких поверхностей.
Способ применения	Комплексная уборка ручным и механизированным способом Концентрат развести водой из расчета 1:50-1:300 (20-3,3 мл/ л) в зависимости от степени загрязнения. Проверить поверхность на стойкость красителя на малозаметном участке. Обработать поверхность, смыть водой. Удаление стойких жировых загрязнений Концентрат развести водой из расчета 1:5-1:10 (200-100 мл/ л). Проверить поверхность на стойкость красителя на малозаметном участке. Рабочий раствор нанести на поверхность, растереть, смыть водой.
Упаковка	5 л, канистра, арт. KT-501/5
Характеристики	Состав: оптимизированная смесевая композиция ПАВ, смесь алкилдиметилбензиламмоний хлоридов, эмульгатор, метасиликат натрия, полимерный комплексообразователь и вода. Плотность: 1,08 кг/дм ³ при t = 20 °С
Меры предосторожности	Использовать резиновые перчатки, защитные очки, спецодежду. При попадании на кожу или в глаза обильно промыть их водой, обратиться к врачу.
Хранение	Срок годности: 24 месяца с даты изготовления Хранить в плотно закрытой упаковке в сухом темном помещении отдельно от пищевых продуктов при температуре от +1 до +20 °С. Беречь от детей.

Производитель: ООО "Инновация"
Россия, Санкт-Петербург, наб. Канала Грибоедова, д. 45, лит. А, пом. 2Н
Тел: (812) 309-19-58