

RO-2 PŁYN DO NACZYŃ

RĘCZNE MYCIE NACZYŃ

PRZEZNACZENIE

Koncentrat do ręcznego mycia naczyń i urządzeń w zakładach przemysłu spożywczego oraz gastronomii. Nie zawiera fosforanów.

SPOSÓB UŻYCIA

20-50 ml/10l wody (ok. 10°C - 45°C). Naczynia i powierzchnie mające kontakt z żywnością po umyciu wypłukać zdatną do picia.

ZAWIERA

Sole sodowe siarczanowanego etoksylowanego alkoholu C12-15, sole sodowe kwasów C14-16-hydroksyalkano i C14-16-alkeno sulfonowych, alkiloamidopropylobetaina, amidy, C8-C18 parzyste, C18 nienasycone, N,N-bis(hydroksyetylowe), anionowe środki 5 – 15%, niejonowe środki powierzchniowo czynne < 5%, amfoteryczne środki powierzchniowo czynne < 5%, kompozycja zapachowa, środki konserwujące (methylchloroisothiazolinone, methylisothiazolinone, 2-bromo-2-nitropropane-1,3-diol).

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: zielonej

Zapach: miętowy

Gęstość względna: d^{20} - nie mniej niż 1,020

pH(5%): 5,5 – 7,0

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: 22.01.2021r.



GASTRO