

RO-2E PŁYN DO NACZYŃ EXTRA

RĘCZNE MYCIE NACZYŃ

PRZEZNACZENIE

Skoncentrowany płyn odtłuszczający do ręcznego mycia naczyń, sztućców, sprzętów oraz powierzchni kuchennych. Zawiera pochodną olejku kokosowego, która działa łagodząco i pielęgnująco, chroniąc skórę dłoni nawet przy częstym stosowaniu. Skutecznie usuwa tłuszcz i zaschnięte zabrudzenia, zapewniając czystość i higienę. Przeznaczony do profesjonalnego użytku w gastronomii i przemyśle spożywczym.

SPOSÓB UŻYCIA

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

ZAWIERA

Skład zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 648/2004 z późniejszymi zmianami: 5-15 % anionowe środki powierzchniowo czynne, <5 % amfoteryczne środki powierzchniowo czynne, <5 % niejonowe środki powierzchniowo czynne, <5 % Gliceryna, kompozycje zapachowe, 2-bromo - 2- nitropropane - 1,3- diol, masa poreakcyjna 5-chloro-2-metylo-2H-izotiazol-3-onu i 2-metylo-2H-izotiazol-3-onu (3:1), barwnik.

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: brak danych

Zapach: cytrynowy/miętowy

Gęstość względna: d^{20}_4 - 1,054 g/cm³ przy 20 °C

pH: 5,5 – 7,5

OZNAKOWANIE PRODUKTU

Zgodnie z kartą charakterystyki.

OPAKOWANIA

1L, 5L, 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: 04.06.2025r.



GASTRO