

RO-2P PŁYN DO NACZYŃ PLUS

RĘCZNE MYCIE NACZYŃ

PRZEZNACZENIE

Koncentrat do ręcznego mycia naczyń i urządzeń w zakładach przemysłu spożywczego oraz gastronomii. Posiada właściwości odtłuszczające.

SPOSÓB UŻYCIA

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

ZAWIERA

Sole sodowe siarczanowanego etoksylogowanego 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}_4 - nie mniej niż 1,020

pH: 8,5-9,5

OZNAKOWANIE PRODUKTU

Zgodnie z kartą charakterystyki.

OPAKOWANIA

1 l x 12 szt., 5 l x 4 szt., 10 l.



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: 24.03.2025r.



GASTRO