



ELIT 565

PŁYN DO MASZYNOWEGO MYCIA NACZYŃ ALUMINIOWYCH

Płynny środek do mycia naczyń, koszy transportowych, tac, przyborów kuchennych i blach w zmywarkach profesjonalnych. Skutecznie usuwa skrobię, tłuszcz i białko. Dedykowany dla branży spożywczej, szczególnie do piekarni, cukierni, restauracji, firm cateringowych itp. Odpowiedni do naczyń aluminiowych.

Dozowanie i sposób użycia: [2-4ml / 1L]

Dozowanie koncentratu odbywa się automatycznie w procesie pobierania / uzupełniania wody w zmywarce. W przypadku niezadowolających efektów mycia, co może być powodowane zbyt dużą twardością wody lub wysokim stopniem zabrudzenia, zwiększyć stężenie poprzez odpowiednią regulację dozownika płynu myjącego



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Data produkcji na opakowaniu jest jednocześnie numerem partii
Termin przydatności: 24 miesiące od daty produkcji

Przechowywać / magazynować w temp: 5-30°C
Chronić opakowanie przed nasłonecznieniem.

Firma DOMTOM stosuje i spełnia wymagania systemu jakości ISO 22000:2018

Producent:



Domtom Kompleksowe Zarządzanie Higieną Sp. z o. o.
ul. Fatimska 41 B, 31-831 Kraków
tel. 12 346 54 56, www.domtom.com.pl

UFI: MC00-Y0HC-3004-FTD0
pH produktu: 13,0

Produkt do użytku profesjonalnego.
Za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem,
producent nie ponosi odpowiedzialności.