



ELIT 845 ACID

KWAŚNY ŚRODEK DO MYCIA W ZAKŁADACH PRODUKCJI SPOŻYWCZEJ

Zastosowanie:

Profesjonalny, niepieniący, bezzapachowy i skoncentrowany środek myjący przeznaczony do ręcznego i maszynowego mycia wyposażenia wszystkich powierzchni kwaso i wodoodpornych w zakładach produkcji spożywczej. Przy zachowaniu odpowiednio niskich stężeń roboczych, można bezpiecznie stosować na materiałach wykonanych z metali nieżelaznych.

Dozowanie i sposób użycia:

Mycie maszynowe okładzin podłogowych: [100-200ml koncentratu / 10L wody] W zależności od typu urządzenia, koncentrat dozować poprzez automatyczny system dozowania, wybierając optymalne stężenie z poziomu pulpitu urządzenia, lub wlać odmierzoną ilość koncentratu bezpośrednio do zbiornika maszyny z czystą wodą. Mycie ręczne wyposażenia i wszystkich powierzchni ponad posadzkami: [100-300ml koncentratu / 10L wody]. Przygotowany roztwór środka myjącego nanosić na zanieczyszczone powierzchnie przy pomocy czyściw włókninowych, mopów syntetycznych, szczotek nylonowych, lub natryskowo. Pozostawić namoczoną powierzchnię na określony czas, wyszorować, po czym spłukać czystą wodą powierzchnie i elementy wyposażenia mające bezpośredni kontakt z produktem spożywczym. Pozostawić do wyschnięcia. Najlepsze efekty mycia uzyskuje się poprzez stosowanie roztworów o temperaturze 30-40°C.



UWAGA

Producent:



Domtom Kompleksowe Zarządzanie Higieną Sp. z o.o.
ul. Fatimska 41B, 31-831 Kraków, tel. 12 346 54 56
e-mail: produkcja@domtom.com.pl
Arkusze danych składników: www.elit.com.pl

UFI: 5S80-K058-300N-98GA
pH produktu: 1,45

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



Data produkcji na opakowaniu jest jednocześnie numerem partii

Termin przydatności: 24 miesiące od daty produkcji

Przechowywać / magazynować w temp 5 - 35° C
Chronić opakowanie przed nasłonecznieniem.

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

Rekomendowane dla Programu:

