



HHS Chemicals Sp. z o.o.
ul. Brzozowa 3
08-500 Ryki
tel. 22 299 29 35
www.hhschemicals.pl

ULOTKA PRODUKTOWA

Cleaner Plus

Właściwości
i zakres
stosowania:

Preparat stworzony do zastosowań profesjonalnych. Wysoce wydajny, skoncentrowany preparat do ręcznego mycia naczyń, urządzeń pomocniczych i sprzętu podręcznego w gastronomii. Szybko i skutecznie usuwa tłuszcz, białko, cukry, kurz oraz zaschnięte resztki jedzenia. Łatwo się spłukuje nie zostawiając smug i zacieków. Powierzchnie po umyciu są idealnie czyste i błyszczące. Posiada delikatny i przyjemny zapach.

Sposób użycia:

mycie standardowe 20 - 80 ml/10l wody,
zaschnięty brud 50-200ml/10l wody,
Zalecana temperatura roztworu myjącego:
30 - 45°C. Umyte powierzchnie spłukać pitną wodą.

Zawiera:

Kwasy benzenosulfonowe, pochodne C10-13-alkilowe, sole sodowe, Alkohole C12-14 (parzyste), etoksylogowane <2,5TE, siarczany sole sodowe. Zawiera masa poreakcyjna: 5-chloro-2-metylo-2H-izotiazol-3-onu [nr WE 247-500-7] i 2-metylo-2H-izotiazol-3-onu [nr WE 220-239-6] (3:1). Może powodować wystąpienie reakcji alergicznej.

Zalecany sposób
przechowywania:

w wydzielonym, dobrze wentylowanym magazynie w temp. 0-35°C, w szczelnie zamkniętym opakowaniu fabrycznym. Chronić przed działaniem promieni słonecznych.

Termin
przydatności:

2 lata od daty produkcji.