



## Scheda prodotto Gastronet

V 01 / 20.10.2015

**wetrok<sup>®</sup>**

# Wetrok Gastronet

Detergente per la pulizia di manutenzione della cucina



## I vantaggi:

Detergente sviluppato appositamente per le stoviglie e le superfici.

## Impiego:

Per la pulizia manuale delle stoviglie e delle attrezzature da cucina. È indicato per la pulizia negli esercizi operanti nel settore alimentare (cucine, ristoranti, industrie e stabilimenti di produzione).

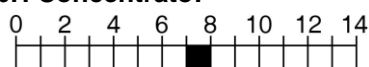
## Informazioni utili:

Wetrok Gastronet non è indicato per la pulizia meccanica delle stoviglie (formazione di schiuma).

## Caratteristiche:

fortemente schiumante  
pH neutro  
leggermente profumato  
delicato sulla pelle e sui materiali  
colorazione blu

## pH Concentrato:



## Dosaggi consigliati (in acqua fredda):



**Pulizia di manutenzione:  
Stoviglie**

0,01 l – 0,02 l in 10 l



**Pulizia di manutenzione:  
Superfici**

0,1 l – 0,2 l in 10 l

## Componenti principali:

Tensioattivi, sostanze dermoprotettive, essenze profumate, coloranti, conservanti

## Immagazzinamento / Conservazione:

Immagazzinare nella tanica originale in un luogo fresco e ben areato. Proteggere dal gelo. Dopo l'uso chiudere sempre la tanica. Conservazione (tanica chiusa): 24 mesi.

## Metodi di utilizzo consigliati:

### Lavaggio a umido (a mano): Stoviglie

Lavare le stoviglie sporche con la soluzione detergente, se necessario lasciarla agire. Utilizzando un pad bianco / una spazzola pulire le stoviglie (lavaggio a umido). Infine sciacquare accuratamente con acqua e asciugare.

### Lavaggio a umido (a mano): Superfici e attrezzature da cucina

Lavare le superfici o le attrezzature sporche con un panno, pulire con un pad bianco o una spazzola. Sciacquare con acqua le superfici o gli attrezzi lavati ed asciugare.