



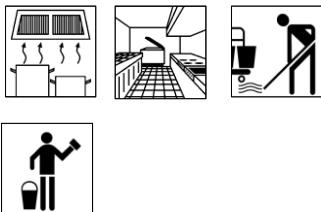
Produktdatenblatt Gastrosal

V 02 / 01.06.2016



Wetrok Gastrosal

Küchenzwischenreiniger



Ihre Vorteile:

Leistungsstarker Reiniger.
Zur Entfernung von tierischen und pflanzlichen Fetten/ Ölen.

Einsatz:

Zur manuellen Reinigung von abwaschbaren und alkalibeständigen Oberflächen und Geräten (Kochherde, Backöfen, Gitterroste, etc.).
Für die Bodenreinigung in lebensmittelverarbeitende Betriebe (Küchen, Restaurants, Industrie- und Fabrikationsbetriebe).

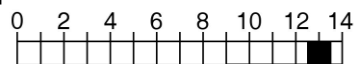
Gut zu Wissen:

Wetrok Gastrosal ist nicht geeignet für alkaliempfindliche Oberflächen (Aluminium, Emaille, etc.).

Eigenschaften:

stark alkalisch
schwach schäumend
leicht parfümiert

pH-Wert Konzentrat:



Dosierempfehlung (in kaltes Wasser):



Unterhaltsreinigung
0.05 l – 0.1 l in 10 l



Zwischenreinigung
0.3 l – 0.5 l in 10 l

Wichtige Inhaltsstoffe:

Tenside, Seife, Lösungsmittel, Duftstoffe

Lagerung / Haltbarkeit:

Im Originalbehälter an einem kühlen, gut gelüfteten Ort lagern. Gegen Frost schützen. Behälter verschlossen halten, wenn dieser nicht in Gebrauch ist.

Haltbarkeit (ungeöffnet): 24 Monate.

Empfohlene Anwendungsmethoden:

Nass abwischen (manuell)

Verschmutzte Oberfläche mit Reinigungslösung einwaschen, evtl. einlegen. Mit geeignetem Handpad / Bürste die Oberfläche bearbeiten. Das Schmutzwasser mit einem Tuch aufnehmen. Gereinigte Oberflächen mit klarem, kaltem Wasser nachspülen und evtl. nachtrocknen.

Nasswischen (manuell)

Bodenfläche staubbindend wischen oder trockensaugen. Den Mop mit Reinigungslösung tränken, gut auspressen, Bodenbelag nasswischen.