



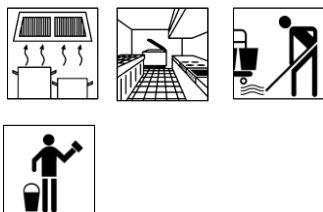
Scheda prodotto Gastrosal

V 02 / 01.07.2016

wetrok[®]

Wetrok Gastrosal

Detergente per la pulizia intermedia della cucina



I vantaggi:

Detergente forte.

Per la rimozione di grassi e oli di origine animale / vegetale.

Impiego:

Per la pulizia manuale delle superfici e delle attrezzature lavabili e resistenti agli agenti alcalini (fornelli, forni, griglie, ecc.).

È indicato per la pulizia dei pavimenti negli esercizi operanti nel settore alimentare (cucine, ristoranti, industrie e stabilimenti di produzione).

Informazioni utili:

Wetrok Gastrosal non è indicato per le superfici non resistenti agli agenti alcalini (alluminio, smalto, ecc.).

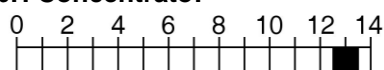
Caratteristiche:

fortemente alcalino

poco schiumante

leggermente profumato

pH Concentrato:



Dosaggi consigliati (in acqua fredda):



Pulizia di manutenzione

0,05 l – 0,1 l in 10 l



Pulizia intermedia

0,3 l – 0,5 l in 10 l

Componenti principali:

Tensioattivi, sapone, solventi, essenze profumate

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)

Le superfici sporche devono essere lavate con la soluzione detergente, se necessario lasciarla agire. Pulire le superfici manualmente con un pad / una spazzola adeguati. Rimuovere l'acqua sporca con un panno. Eventualmente asciugare la superficie con un panno pulito. Sciacquare le superfici pulite con acqua pulita e fresca ed eventualmente asciugare.

Pulizia con panno bagnato (manuale)

Pulire la superficie del pavimento a umido con panno cattura polvere o con aspiratore. Impregnare il mop con la soluzione pulente, strizzarlo con cura, pulire il rivestimento per pavimenti con il mop bagnato.