

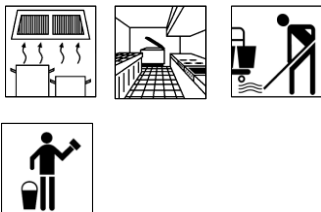


Ficha técnica del producto Gastrosal

V 02 / 30.06.2016

Wetrok Gastrosal

Limpiador intermedio para la cocina



Ventajas:

Limpiador potente.
Para eliminar grasas y aceites animales y vegetales.

Aplicación:

Para la limpieza manual de superficies y aparatos lavables y resistentes a los álcalis (cocinas, hornos, parrillas, etc.).
Para la limpieza de suelos en empresas del sector de la alimentación (cocinas, restaurantes, industrias y plantas de producción).

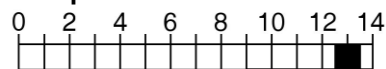
Importante:

Wetrok Gastrosal no es adecuado para superficies sensibles a los álcalis (aluminio, esmalte, etc.).

Propiedades:

Muy alcalino
Poco espumoso
Ligeramente perfumado

Valor pH concentrado:



Dosificación recomendada (en agua fría):



Limpieza de mantenimiento
0,05 l - 0,1 l / 10 l



Limpieza intermedia
0,3 l - 0,5 l / 10 l

Componentes importantes:

Tensioactivos, jabón, solventes, fragancias

Almacenamiento / tiempo de conservación:

Conservar en el recipiente original y mantener en lugar fresco y bien ventilado. Proteger de las heladas.
Mantener el recipiente cerrado cuando no se utilice.
Tiempo de conservación (sin abrir): 24 meses.

Métodos de aplicación recomendados:

Limpieza en húmedo (manual)

Limpiar la superficie sucia con solución de limpieza y dejar en remojo si es necesario. Fregar la superficie con un estropajo / cepillo adecuado. Recoger el agua sucia con un paño.
Secar la superficie con un paño limpio en caso necesario. Enjuagar las superficies limpiadas con agua limpia y fría y, en caso necesario, secar.

Limpieza en mojado (manual)

Fregar o aspirar en seco la superficie del suelo para quitar el polvo. Empapar la fregona con la solución de limpieza, escurrir bien y limpiar el revestimiento de suelo con la fregona húmeda.