

CLEO 01

PROFESSIONELE KEUKENONTVETTER 5 L



01

Productomschrijving en toepassingsgebieden

Sterk geconcentreerde professionele ontvetter voor het snel verwijderen van ingebakken vet, olie en hardnekkige vuilresten op inox (RVS), metaal, kunststof, plastic, hout, glas, tegels en stenen. Uitermate geschikt voor het onderhoud van professionele (groot)keukens en alle andere HACCP omgevingen.



Gebruiksaanwijzing en dosering

Onverdund of verdund gebruiken: verhouding product / water 1/2 tot 1/20. Bij hardnekkig vuil is het aangeraden om het product onverdund toe te passen, enkele minuten te laten inwerken en te verwijderen met een doek of spons. Werkt efficiënter bij toepassing met warm water op warme oppervlakken. Na elk gebruik grondig naspoelen met zuiver water.

Geschikt voor

CLEO 01 is uitermate geschikt voor het onderhoud van professionele (groot)keukens en alle andere HACCP omgevingen. Niet geschikt voor toepassing op koper, messing (geel koper), aluminium, verf, rubber en natuursteen. Het is raadzaam het te reinigen materiaal vooraf te testen op resistentie.

Milieu, wetgeving en normen

Samenstelling conform aan de E.G. richtlijnen: niet-ionogene oppervlakte-actieve stoffen 5%-15%, EDTA en de zouten daarvan <5%, conserveringsmiddelen (phenoxyethanol, ethylhexyl glycerin).

Technische gegevens

- uitzicht: vloeibaar
- kleur: kleurloos
- geur: kenmerkend
- relatieve dichtheid (20°C): 1,0500 kg/L
- pH: 13,2
- oplosbaarheid in water: volledig oplosbaar

Bovenstaande gegevens zijn gemiddelde productiewaarden en kunnen niet opgevat worden als specificatie.

Logistieke gegevens

- referentie: CLEO 01
- UFI: GPCN-Q9F3-D10P-U7H3
- verkoopeenheid: 1x5 L
- eenheden per karton: 4x5 L
- type sluiting: schroefdop
- EAN-code – verkoopeenheid: 5420053215025
- EAN-code – karton: 5420053215032

Bijzondere voorzorgsmaatregelen

Hantering:

Instructies en aanbevelingen omtrent de hantering, het gebruik en de verwijdering van dit product worden beschreven in het bijhorende veiligheidsinformatieblad.

Opslag:

Bewaring in gesloten verpakking, in een afgesloten, vorstvrije en geventileerde ruimte. Gescheiden houden van incompatibele producten. Raadpleeg het veiligheidsinformatieblad.