

REF: A02127 DETERGENTE PER ACCIAIO HACCP 500ML (CT=12PZ)

CONFORME AL CONTATTO ALIMENTARE *

Protegge e lucida - Previene l'ossidazione - Rimuove la riposizione di polvere. Previene l'adesione dei grassi. Prodotto appositamente progettato per la manutenzione di acciaio inossidabile, cromo e alluminio, lucido e satinato. Rimuove le impronte digitali, aloni, sporco vario senza graffiare. Lascia una pellicola protettiva.

Prodotto ideale per:

- Cucine collettive e di ristoranti, macellerie, panetterie, bar
- Industria alimentare, industria del vino
- Impianti idraulici, ascensori, scale mobili, carriponte, ecc.

MODO D'USO

Agitare prima dell'uso.

Spruzzare a 20 cm dalla superficie da trattare. Strofinare con un panno morbido, asciutto e privo di lanugine nella direzione del lucido per metalli. Strofinare di nuovo per brillare.

Se usato come agente antiscivolo: spruzzare sulla superficie da trattare e non strofinare. Non attacca la gomma.

* In caso di contatto con gli alimenti, sciacquare con acqua potabile.

FORMATO:

Bombola aerosol in banda stagnata, diametro 57 mm / altezza 257 mm. Volume nominale: 650 ml / Volume netto: 500 ml.

Scatola da 12 aerosol

Pallettizzazione: 1260 unità - 105 cartoni

LEGISLAZIONE

Uso professionale.

Pericoloso. Rispettare le precauzioni per l'uso.

Consultare la scheda dati di sicurezza (SDS), disponibile su richiesta.

