

K-27

Мытье печей и пароконвектоматов с автоматической мойкой

Действие

Удаляет въевшиеся масла, жиры растительного и животного происхождения, белковые загрязнения, гарь, крахмал, копоть. Эффективно очищает сложные загрязнения, такие как пригоревшие и запекшиеся остатки пищи после длительной обжарки и выпечки. Обладает сильным эмульгирующим действием. Не вызывает коррозию и потемнение поверхностей. Предотвращает образование известкового налёта. Легко смывается.

Назначение

Рекомендуется для мойки всех типов пароконвектоматов в организациях общественного питания (столовых, барах, кафе, ресторанах), на пищевых производствах различных отраслей. Подходит для всех типов и марок пароконвектоматов с последующей нейтрализацией ополаскивателем К-37.

Способ применения

Для последующей нейтрализации средства использовать ополаскиватель К-37. Руководствоваться инструкциями изготовителя оборудования и дозирующей системы.

Характеристики

Состав: неионогенное ПАВ, щелочь, сода кальцинированная, смесь комплексообразователей, эмульгатор и вода.

Плотность: 1,1 г/см³ при t = 20°C

Значение pH: 13,0

Меры предосторожности



ВНИМАНИЕ

Использовать резиновые перчатки, защитные очки, спецдежду. При попадании на кожу или в глаза обильно промыть их водой, обратиться к врачу.

Хранение

Срок годности: 24 месяца с даты изготовления. Хранить в плотно закрытой упаковке в сухом темном помещении отдельно от пищевых продуктов при температуре от +1 до +20 °С. Беречь от детей.



| Объём | Количество шт. в общей упак. | Количество шт. на палете |
|----------|------------------------------|--------------------------|
| 1 л, 5 л | 1 | 90 |

pH 13

ООО «Статус Чистоты»

127410, Москва,

ул. Алтуфьевское шоссе, д.41

тел.: +7 (495) 125-20-70

