

FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



DETERGENTE CLORADO MÁQUINA

DETERGENTE LÍQUIDO PARA EL LAVADO DE VAJILLAS
EN LAVAVAJILLAS AUTOMÁTICOS

Revisión:2
Septiembre 2018

APLICACIONES:

DETERGENTE CLORADO MÁQUINA está especialmente indicado para la limpieza industrial de vajillas en máquinas o túneles de lavado en: hoteles, restaurantes, colegios, servicios de catering, etc.

PRESENTACIÓN:

Garrafas de 6 kilos
Garrafas de 12 kilos
Garrafas de 30 kilos

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y MANEJO:

Nocivo para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos. Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves. Lavarse concienzudamente tras la manipulación. Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección. EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagarse la boca. NO provocar el vómito EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL (o el pelo): Quitar inmediatamente todas las prendas contaminadas. Aclararse la piel con agua/ducharse. EN CASO DE INHALACIÓN: Transportar a la persona al aire libre y mantenerla en una posición que le facilite la respiración. EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando. Llamar inmediatamente a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA/médico. Elimínense el contenido y/o su recipiente de acuerdo con la normativa sobre residuos peligrosos o envases y residuos de envases respectivamente.

Fabricado en España por:
PRODUCTOS QUÍMICOS G2 GREEN
Polígono Industrial Monte Boyal
C/La Perdiz,74
45950 Casarrubios del Monte (Toledo)
Tel: 918171710 Fax: 918171711
Email: g2green2green.es
www.g2green.es

CARACTERÍSTICAS:

Detergente líquido para el lavado automático de vajillas, cuberterías y cristalerías. Su alta concentración elimina rápidamente las grasas más tenaces decolorando las manchas pigmentadas.

Al tratarse de un producto clorado, añade a las características detergentes de sus componentes, el poder higienizante y desmanchante del cloro, haciendo que la vajilla quede totalmente limpia y sanitizada.

Tiene bajo poder espumante y elimina con facilidad manchas de grasa, café, vino, té y cualquier tipo de residuo orgánico.

Mantiene el interior de la máquina brillante y sin incrustaciones. No produce ataque químico de las vajillas.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO:

La dosis de uso oscila entre 1.5 y 5 gramos de producto por litro de agua. La temperatura óptima de trabajo será de 60-70°C.

En el caso de que se desengrasen superficies que tengan contacto con alimentos es obligatorio realizar un aclarado posterior con agua potable.

RESTRINGIDO A USOS PROFESIONALES.
CONSERVESE ÚNICAMENTE EN EL
RECIPIENTE DE ORIGEN.

ALMACENAMIENTO: Mantener en su envase original bien tapado y al resguardo de temperaturas extremas.