

Серия CATERING EXPERT

для уборки кухни и рабочих зон на предприятиях пищевой промышленности

GreenLAB

профессиональная химия

KT-TOTAL GEL

для мытья печей и грилей с повышенным количеством пригаров. Гель.

КОНЦЕНТРАТ

Сильнощелочное обезжиривающее гелеобразное средство усиленного действия. Для применения ручным способом.



pH
14,0

Действие

Удаляет сильные пригары жиров и белков, остатки пищи, масло, сахар, накипь, дымовые смолы, копоть. Практично в применении - не растекается на вертикальных поверхностях, экономно расходуется.

Назначение

Рекомендуется для чистки кухонного промышленного оборудования - грилей, духовых шкафов, плит, вытяжек, фритюрниц, противней, сковород. Применяется для обработки щелочестойких охлажденных поверхностей (с температурой меньше 45 °C).

Способ применения

Мытье плит, духовок, грилей

Использовать концентрат для генеральной уборки и 5% (50 мл / 1 л воды) раствор средства для ежедневной уборки. Взболтать канистру! Проверить поверхность на стойкость красителя на малозаметном участке! Нанести на охлажденную поверхность с температурой меньше 45 °C, оставить на 5 - 15 минут. После размягчения загрязнения, растереть щеткой и смыть водой. Вытереть насухо. При сильных загрязнениях увеличить время выдержки, либо повторить обработку.

Замачивание посуды

Концентрат добавить в воду из расчета 1:10-1:60 (100-17 мл/л) в зависимости от степени загрязнения. Замочить посуду на 5 - 15 минут. Обработать посуду щеткой, тщательно прополоскать в чистой воде.

Мытье полов ручным способом

Концентрат развести водой из расчета 1:50-1:300 (20-3,3 мл/л) в зависимости от степени загрязнения. Провести влажную уборку

Упаковка

1 л, бутылка, арт. KT-512/1
5 л, канистра, арт. KT-513/5

Характеристики

Состав: оптимизированная смесь ПАВ, загуститель, щелочь, растворители, эмульгатор, смесь комплексообразователей и вода.
Плотность: 1,49 кг/дм³ при t = 20 °C

Меры предосторожности

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

Производитель: ООО "ГринЛАБ"

Россия, Санкт-Петербург, наб. Канала Грибоедова, д. 45, лит. А, пом. 2Н

Тел: (812) 309-19-58

Серия CATERING EXPERT

для уборки кухни и рабочих зон на предприятиях
пищевой промышленности

GreenLAB

профессиональная химия

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.

Производитель: ООО "ГринЛАБ"

Россия, Санкт-Петербург, наб. Канала Грибоедова, д. 45, лит. А, пом. 2Н

Тел: (812) 309-19-58