

GASTRO-PUR VC 642

preparat do czyszczenia tłustych zabrudzeń



OPIS PRODUKTU:

GASTRO-PUR VC 642 to skuteczny środek do usuwania wszelkich tłustych i olejowych zabrudzeń. Dzięki unikalnej formule bez problemu usuwa nawet najtrwalsze zabrudzenia z okapów kuchennych, blatów, stołów, posadzek i ścian. Produkt dopuszczony do powierzchni mających kontakt z żywnością, dzięki czemu idealnie sprawdza się w restauracyjnych lub hotelowych kuchniach, masarniach, zakładach przemysłu spożywczego i wszędzie tam, gdzie istnieje potrzeba skutecznego czyszczenia tłustych osadów.

OBSZAR ZASTOSOWANIA:

Preparat Firmy VOIGT GASTRO-PUR VC 642 jest stosowany między innymi do mycia:

- okapów
- blatów
- stołów
- posadzek
- ścian
- tłustych zabrudzeń

SPOSÓB UŻYCIA:

W zależności od stopnia zabrudzenia mytych powierzchni zaleca się rozcieńczyć koncentrat w stosunku od 1:20 do 1:200 (50-500 ml środka na 10 l wody). Elementy mocno zabrudzone czyścić środkiem rozcieńczonym w stosunku od 1:1 do 1:20 (0,5-10 l środka na 10 l wody).

Przeznaczony głównie do mycia ręcznego. Do mycia maszynowego stosować stężenie do 3% (do 300 ml na 10 l wody). Powierzchnie mające kontakt z żywnością po umyciu obficie spłukać wodą zdatną do picia.



SFERA CZYSZCZENIA	ROZCIĘCZENIE
Standardowe zabrudzenia	0,5 - 5%
Usuwanie trudnych zabrudzeń	5% - 50%
Mycie maszynowe	do 3%



DANE TECHNICZNE:

Postać: Płynna

Kolor: Fluorescencyjny

Zapach: Perfumy / alkoholowy

Gęstość cm³: Przy 20°C - 1.062 ± 0,005 g/cm³

Wartość pH (conc. g/l): Przy 20°C: 12,5 ± 0,5

Lepkość: 20°C < 30 m⁻¹Pa·s

OPAKOWANIA:

Kanister 3 L

Kanister 10 L

Kanister 20 L

OKRES WAŻNOŚCI:

24 miesiące od daty produkcji umieszczonej na opakowaniu.

TABELA ROZCIĘCZEŃ:

Ilość roztworu / stężenie	0,5 %	5 %	10 %	20 %
0,5 L	2,5 ml	25 ml	50 ml	100 ml
5 L	25 ml	250 ml	500 ml	1000 ml
10 L	50 ml	500 ml	1000 ml	2000 ml

SKŁAD:

<5% niejonowych środków powierzchniowo czynnych, <5% anionowych środków powierzchniowo czynnych, <5% fosforanów, <5% EDTA i jego soli, metakrzemian sodu, glikole, substancje barwiące i zapachowe.

INFORMACJE BHP

Informacje na temat bezpiecznego użytkowania preparatu GASTRO-PUR VC 642 oraz sposobu postępowania w razie wypadku umieszczone są na etykiecie kanistra, nadruku butelki oraz w karcie charakterystyki preparatu. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za straty powstałe w wyniku stosowania produktu oraz na skutek wykorzystania informacji zawartych w autorskich opracowaniach stworzonych przez firmę, w tym również niniejszej specyfikacji technicznej. Użytkownik preparatu chemicznego firmy VOIGT, przed użyciem preparatu, powinien upewnić się czy dany produkt może być bezpiecznie zastosowany do określonej strefy czyszczenia przy wykorzystaniu dostępnych technologii sprzątnia. Preparaty firmy VOIGT wykonany został zgodnie ze standardem Systemu Zarządzania Jakością ISO 9001:2008.

EKOLOGIA:

Zawarte w preparacie związki powierzchniowo-czynne są biodegradowalne i zgodne z Rozporządzeniem (WE) nr 648/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 marca 2004r. w sprawie detergentów.



W przypadku wątpliwości dotyczących stosowania produktu oraz w celu uzyskania dodatkowych szczegółowych informacji (nie zawartych w specyfikacji) na temat preparatu GASTRO-PUR VC 642 należy skontaktować się z Działem Technologicznym firmy VOIGT.

