

ROKO® PROFESSIONAL SHIMM

OPIS

SHIMM ALOESOWY to koncentrat do ręcznego mycia naczyń w gastronomii. Skutecznie usuwa wszelkie zabrudzenia z garnków, patelni, sztućców, zastawy stołowej i innych przyborów kuchennych wykonanych ze stali, szkła, porcelany czy tworzyw sztucznych. Bezwzględny wobec zabrudzeń tłuszczowych, organicznych oraz osadów z kawy i herbaty. Polecany do obiektów użyteczności publicznej: stołówki, kuchni, restauracji, piekarni.

Nawet do 5000 umytych talerzy z 1 L produktu

SKŁAD

anionowe środki powierzchniowo czynne, niejonowe środki powierzchniowo czynne, amfoteryczne środki powierzchniowo czynne, środek konserwujący, kompozycja zapachowa

WYMAGANIA TECHNICZNE

Wygląd.....transparentny lub lekko opalizujący płyn

pH6,5 ± 1,0

Gęstość w 20°C, g/cm³ 1,020 ± 0,020

ZASTOSOWANIE

Zalecenia: Przed użyciem należy zapoznać się z karta charakterystyki i ulotką informacyjną. Zachować wszelkie środki ostrożności: fartuch z długim rękawem, rękawice.

Sposób użycia: Standardowo stosować 5 ml płynu na 5 L wody. Dostosować dawkę płynu do ilości naczyń i stopnia ich zabrudzenia. Po umyciu naczynia dokładnie spłucz wodą.

Tylko do użytku profesjonalnego!