

ULOTKA INFORMACYJNA

AIR Neutralizator

NEUTRALIZATOR ZAPACHÓW GASTRONOMICZNYCH



- Eliminuje nieprzyjemne zapachy przypaleń, dymu, fermentacji żywności
- Pozostawia świeży i przyjemny zapach
- Działa szybko i skutecznie

ZASTOSOWANIE

Produkt płynny do neutralizacji powietrza w pomieszczeniach gastronomicznych i kuchennych.

SPOSÓB UŻYCIA

Produkt gotowy do zastosowania.

W zależności od wielkości pomieszczenia rozpylić w powietrzu dwu- lub trzy- krotnie i odczekać kilka minut by uzyskać satysfakcjonujący efekt.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Skład: niejonowe związki powierzchniowo czynne, kompozycja zapachowa <5%.

WŁAŚCIWOŚCI FIZYKO-CHEMICZNE

Gęstość przy 20°C, g/cm ³ :	0,99 ± 0.5
pH produktu (100%):	6 ± 0.5
Zdolność pianotwórcza:	Niska
Termin ważności:	36 mies.
Temperatura zamarzania:	< 0°C

MAGAZYNOWANIE

Magazynować z dala od niskich temperatur oraz bezpośrednich źródeł nasłonecznienia, w temperaturze: od 5 do 35°C. Pojemniki muszą posiadać oryginalne zamknięcia i etykiety. Pojemniki z produktem chronić przed dostępem osób nieupoważnionych.

BIODEGRADOWALNOŚĆ

Zawarte w produkcie związki powierzchniowo czynne spełniają kryteria biodegradowalności zgodnie z Rozporządzeniem WE 48/2004 dotyczącym detergentów.

INFORMACJE DODATKOWE

Produkt do zastosowania profesjonalnego w przemyśle rolno-spożywczym.

Dalsze informacje i instrukcje bezpieczeństwa zamieszczono na etykiecie i karcie charakterystyki produktu.

OPAKOWANIE

Rozpylacz: 13 x 750 ml
Kanister: 4 x 5 L

kod: 7310007
kod: 7310005