

ULOTKA INFORMACYJNA

OVEN Rinse

NABŁYSZCZANIE

PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH



- Nabłyszcza i odświeża myte powierzchnie
- Do zastosowania w systemach automatycznego mycia
- Nie niszczy urządzeń oraz elementów uszczelniających
- Skuteczny w każdej twardości wody

ZASTOSOWANIE

Produkt kwasowy do neutralizacji i nabłyszczenia pieców konwekcyjno-parowych z systemem automatycznego mycia.

SPOSÓB UŻYCIA

Dozować w postaci nierozcieńczonej bezpośrednio do komory dozownika pieca konwekcyjno-parowego.

W przypadku pieców konwekcyjno-parowych z automatycznym systemem mycia należy stosować się do instrukcji zalecanych przez producenta pieca.

Po zastosowaniu należy spłukać powierzchnie i zastosowane urządzenia zimną wodą zdatną do picia.

Uwagi:

Stosować w temperaturze do 50°C.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Skład: kwas cytrynowy 5-15%, kwas etitronowy, niejonowe środki powierzchniowo czynne <5%.

WŁAŚCIWOŚCI FIZYKO-CHEMICZNE

Gęstość przy 20°C, g/cm ³ :	1,10 ± 0,5
pH produktu (1%):	3 ± 0,5
Zdolność pianotwórcza:	Niska
Termin ważności:	36 mies.
Temperatura zamarzania:	< -5°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

Kanister: 4 x 5 L

kod: 2170005