



Spezial

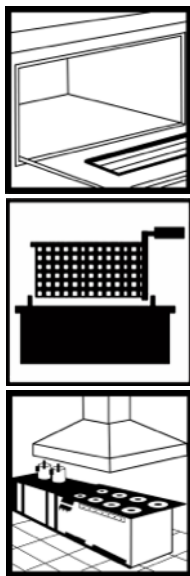
SGRASSANTE CONCENTRATO

DETERGENTE CONCENTRATO

CAMPO D'IMPIEGO

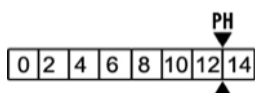
Tavole calde, bar, ristoranti, mense e caserme.

PER USO PROFESSIONALE



Sgrassante concentrato a rapida azione per: friggitorici, cappe, forni e piani di cottura (grassi carbonizzati).

La presenza di alcali e particolari solventi e tensioattivi consente di eliminare depositi e incrostazioni di tipo proteico e lipidico da tutte le superfici in acciaio e teflon, fatta eccezione sull'alluminio.



DOSI:

Puro per la rimozione di grassi carbonizzati.

Al 50% v/v (500 - 600 grammi ogni litro d'acqua) per sporco grasso sulle superfici di lavoro.

Codici Confezione
10203000 cartone 12 fl. x kg.0,75
10203001 cartone 15 fl. x kg.1,2
10203002 cartone 4 tn. x kg.5,5

AVVERTENZE:

Conservare fuori dalla portata dei bambini.

Contatto diretto con gli occhi (del prodotto puro): Lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua corrente, a palpebre aperte, per almeno 10 minuti; quindi proteggere gli occhi con garza sterile asciutta. Ricorrere immediatamente a visita medica.

Non usare collirio o pomate di alcun genere prima della visita o del consiglio dell'oculista.

Contatto diretto con la pelle (del prodotto puro): Togliere di dosso immediatamente gli indumenti contaminati. Lavare immediatamente con abbondante acqua corrente ed eventualmente sapone le aree del corpo che sono venute a contatto con il prodotto, anche se solo sospette. Consultare immediatamente un medico.

Contiene (Reg.CE 648/2004): < 5% EDTA ed i Sali.

INFORMAZIONI RELATIVE ALLA PERICOLOSITA' E AGLI INGREDIENTI CONSULTABILI SU SCHEDA DATI DI SICUREZZA

KHEM-VADERO SRL
tel. 0881-680430
fax 0881-680435
S.S. 16 KM.686+200
71122 FOGGIA
info@khem-vadero.it
www.khem-vadero.it