



KARTA TECHNICZNA

CLEAMEN GASTRO PROFESSIONAL Powierzchnie ze stali nierdzewnej

Masa: 550 ml

Kod produktu: VCGNP005599
0



Opis produktu:

Ciekły środek przeznaczony do polerowania powierzchni ze stali nierdzewnej oraz urządzeń w kuchni. Pozostawia połysk i zostawia powierzchnię bardziej odporną na zanieczyszczenia, rozpuszcza i eliminuje upalcowania i zatluszczenia, przez co ułatwia sam proces czyszczenia.

Zastosowanie:

Aplikuj bezpośrednio z butelki na polerowane miejsca.



Właściwości fizyczne i chemiczne:

Stan skupienia:	Płyn
pH:	7,5- 8,5
Kolor:	jasnobrązowy
Zapach:	Charakterystyczna

Instrukcje dotyczące przechowywania:

> 5 °C < 25 °C. Chronić przed mrozem.

NIEBEZPIECZEŃSTWO. Połknięcie i dostanie się przez drogi oddechowe może grozić śmiercią.

Zwroty wskazujące środki ostrożności: W PRZYPADKU POŁKNIECIA: Natychmiast skontaktować się z OŚRODKIEM ZATRUĆ lub z lekarzem. NIE wywoływać wymiotów.

Przechowywać pod zamknięciem. Zawartość / pojemnik usuwać zgodnie z przepisami narodowymi.

Zawiera: biały olej mineralny (ropa naftowa).

Skład: ≥30 % węglowodory alifatyczne i aromatyczne, <5 % niejonowe środki powierzchniowo czynne

UFI: VR70-C0N3-U00Q-CRM9

Producent:

CORMEN, s.r.o., Věchnov 73, Věchnov, 593 01, Czech Republic

Tel: +420 565 400 300

E-mail: cormen@cormen.cz, www.cormen.cz

Opracowano, w dniu: