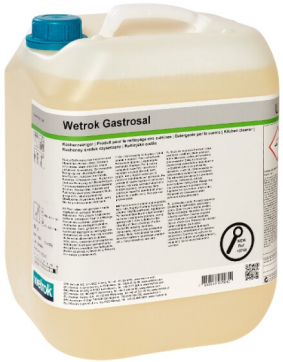
FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Nettoyage de la cuisine - Détergents de fond

Wetrok Gastrosal

Détergent de cuisine manuel pour les revêtements de sol et surfaces lavables résistantes aux alcalis - élimine les graisses et huiles végétales et animales



Wetrok Gastrosal

Valeur pH (concentré): 12.5–13.5

Ingrédients importants:
Tensioactifs, Savon, Solvants

Recommandation de dosage:

Nettoyage d'entretien
0,05 l–0,1 l/10 l

Nettoyage intermédiaire
0,3 l–0,5 l/10 l

MÉTHODES
Finder

APPLICATION

- détergent haute performance
- pour éliminer les graisses/huiles végétales et animales
- pour le nettoyage manuel des surfaces et appareils résistants aux alcalis (cuisinières, fours, grilles, etc.)
- approprié pour le nettoyage des sols dans les entreprises du secteur alimentaire (cuisines, restaurants, industries et usines)

PROPRIÉTÉS

- peu moussant
- très alcalin
- non parfumé

ATTENTION

- inapproprié pour les surfaces sensibles aux alcalis (aluminium, émail, etc.)

RECOMMANDATIONS D'USAGE

Essuyage à l'eau (manuel)

Humidifier la surface encrassée avec la solution de nettoyage. Récurer à l'eau avec un pad manuel/brosse adapté(e). Absorber l'eau sale avec un chiffon. Rincer la surface nettoyée à l'eau claire froide et la sécher le cas échéant.

Lavage manuel, à un niveau

Éliminer les salissures non adhérentes (p. ex. essuyage antistatique/aspiration à sec). Imbiber un mop avec la solution de nettoyage, bien essorer ou utiliser un mop préhumidifié. Procéder au lavage manuel du revêtement de sol.

STOCKAGE

À conserver dans le bidon d'origine entre 15 °C et 25 °C dans un lieu bien ventilé et protégé des rayons du soleil. Fermer le bidon lorsqu'il n'est pas utilisé. À protéger contre le gel.

Durée de conservation (non ouverte): 24 Mois

Wetrok AG est en mesure de décliner toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée. Respecter les recommandations spécifiques de nettoyage et d'entretien du fabricant de revêtement de sol.