

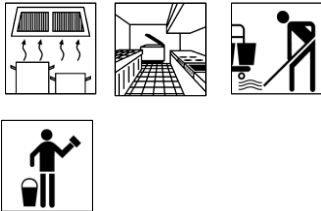


Fiche technique de produit Gastrosal

V 02 / 01.07.2016

Wetrok Gastrosal

Détergent intermédiaire pour cuisine



Vos avantages:

Détergent haute performance.
Pour éliminer les graisses/huiles végétales et animales.

Application:

Pour le nettoyage manuel des surfaces et des appareils lavables et résistants aux alcalis (cuisinières, fours, grilles, etc.).
Approprié pour le nettoyage des sols dans les sociétés du domaine alimentaire (cuisines, restaurants, industries et sites de production).

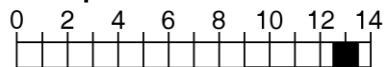
Bon à savoir:

Wetrok Gastrosal n'est pas approprié pour les surfaces sensibles aux alcalis (aluminium, émail, etc.).

Propriétés:

très alcalin
légèrement moussant
légèrement parfumé

Valeur pH du concentré:



Recommandation de dosage (dans l'eau froide):



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



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

Composants essentiels:

tensioactifs, savon, solvant, parfums

Stockage / conservation:

À stocker dans le bidon d'origine dans un endroit frais et bien ventilé.
À protéger contre le gel. Fermer le bidon lorsqu'il n'est pas utilisé.
Conservation (non ouvert) : 24 mois.

Recommandations d'usage:

Essuyage humide (manuel)

Humidifier la surface encrassée avec la solution de nettoyage, éventuellement tremper. Frotter la surface avec un pad manuel / une brosse adaptée(e). Absorber l'eau sale avec un chiffon. Sécher le cas échéant la surface de travail avec un chiffon propre. Rincer les surfaces nettoyées avec de l'eau claire froide et les sécher le cas échéant.

Essuyage mouillé (manuel)

Procéder à l'essuyage anti-poussière ou à l'aspiration à sec de la poussière du sol. Imbiber le mop avec la solution de nettoyage, bien essorer, nettoyer le revêtement de sol avec le mop humidifié.