



FoamGuard Protect 10[®]

Detergente schiumogeno per metalli dolci

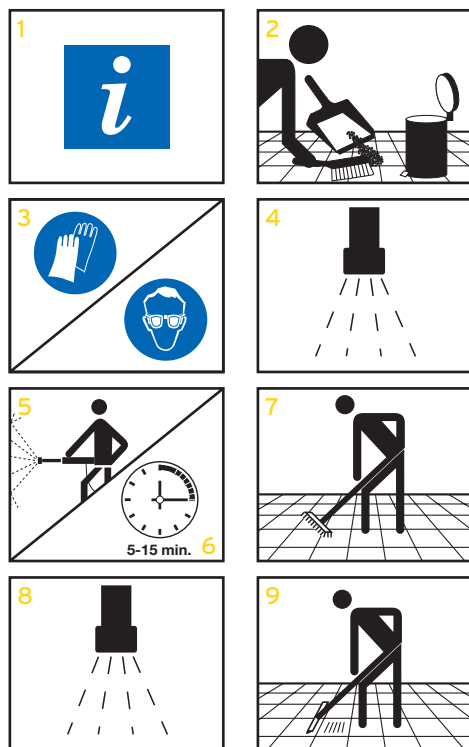
FoamGuard Protect 10 è un detergente alcalino schiumogeno, particolarmente indicato per la rimozione di sporco grasso e unto da superfici in cucine, mense e aree lavorazione alimentari nei supermarket.

L'avanzata formulazione della schiuma garantisce una migliore aderenza alle superfici verticali ed inclinate. Contiene uno speciale anti-corrosivo per i metalli dolci.

- Pulito - la schiuma penetra negli spazi più inaccessibili
- Sicuro - la schiuma minimizza le esalazioni e la diffusione di sporco e micro-organismi
- Efficiente - la schiuma permette una pulizia veloce di cucine ampie e attrezzature



ISTRUZIONI D'USO



1. Controllare il piano d'igiene per informazioni d'uso dettagliate
2. Rimuovere ogni avanzo di cibo e lo sporco grossolano
3. Indossare guanti e occhiali protettivi quando si usa il prodotto
4. Sciacquare con acqua calda (max 45°C) per rimuovere il più possibile lo sporco grossolano
5. Schiumare tutte le superfici con una soluzione di FoamGuard Protect 10
6. Lasciare agire per 5-15 minuti
7. Passare una spazzola a setole dure se necessario
8. Risciacquare con acqua calda assicurandosi che sporco e schiuma siano rimossi
9. Spingere il liquido residuo negli scarichi

VALORE pH

6 7 8 9 10 11 12 13 14

CONCENTRAZIONE

Concentrazione d'uso raccomandata: 1-3%
Il personale Ecolab installerà e regolerà il dosatore Ecolab per soddisfare i propri bisogni.

SICUREZZA

Per ulteriori informazioni consultare l'etichetta e la scheda di sicurezza. Schede di sicurezza disponibili su richiesta.

FORMATO

Canestro 10 lt.

CODICE

903828

STOCCAGGIO

Tenere solo nella tanica originale. Non conservare sotto 0°C.

SOLO PER USO PROFESSIONALE