

Dek

HACCP



Disincrostante liquido rapido per HACCP

LINEA RISTORAZIONE E INDUSTRIE ALIMENTARI

Generalità

DEK è un disincrostante liquido pronto all'uso di impiego professionale ad azione rapida.

DEK è a base di acido fosforico, è incolore e inodore ed è stato studiato per la manutenzione rapida giornaliera di superfici in acciaio inox in ambienti HACCP, cucine, industrie alimentari.

Campi di applicazione

DEK rimuove velocemente residui e patine calcaree da attrezzature, carrelli, banconi e tavoli in acciaio inox e da tutte le superfici come stoviglie, pentolame e cestelli qualora vengano lasciate ad asciugare.

Modalità d'impiego

Applicare il prodotto su panno o spugna e strofinare, eliminare con carta i residui, risciacquare con cura. Non usare su marmo e pietre calcaree. Evitare il contatto prolungato con superfici in alluminio, cromature e superfici verniciate o laccate.

Caratteristiche tecniche

COMPOSIZIONE	Acidi inorganici, tensioattivi non ionici
ASPETTO FISICO	liquido trasparente incolore
PROFUMO	inodore
PESO SPECIFICO	1,05
pH tal quale	1 ± 0,5
SOLUBILITÀ IN ACQUA	completa
BIODEGRADABILITÀ	tutti i tensioattivi contenuti rispettano i requisiti di biodegradabilità aerobica completa stabiliti nell'Allegato III del Regolamento (CE) N. 648/2004

Dek

HACCP

Ulteriori informazioni

Pericolo - Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari. Indossare guanti protettivi e proteggere gli occhi. In caso di contatto con la pelle o gli occhi: sciacquare accuratamente per parecchi minuti.

**ESCLUSIVAMENTE
PER USO PROFESSIONALE**

Non miscelare con altri prodotti

Dispositivi di protezione



Occhiali di sicurezza



Guanti in gomma o PVC



12 flaconi da 1 Lt.

