

Frigosan

Detergente per celle frigorifere

- ▲ Elimina olio e grasso e tracce di etichette adesive nelle celle frigorifere durante il normale funzionamento
- ▲ Non occorre interrompere la conservazione dei generi alimentari né sbrinare la cella frigorifera
- ▲ Applicabile fino a temperature di -25 °C
- ▲ Produce poca schiuma
- ▲ Lavorazione con la monospazzola o nella pulizia della superficie mediante nebulizzazione
- ▲ Non è necessario impiegare macchine per la pulizia antiesplorazione
- ▲ Certificato per l'impiego nel settore alimentare



Campo d'applicazione

Su pavimenti, pareti e superfici resistenti all'acqua in frigoriferi e congelatori, come piastrelle in ceramica, piastrelle di sicurezza, grès porcellanato e rivestimenti industriali.

Applicazione

Prima dell'utilizzo, testare la resistenza del materiale in una posizione poco visibile. Non introdurre nella cella frigorifera acqua, né panni o mop bagnati!

Pulizia di fondo (pulizia bagnata a macchina):

Versare il prodotto puro sul pavimento e distribuire con una radazza. Far agire per circa 10–15 minuti, poi strofinare con la monospazzola e un pad adatto per la superficie di rivestimento. Aspirare le superfici con l'aspiraliquidi, pulire le superfici con uno spingiliquidi o asciugare con una radazza. Rimuovere accuratamente il prodotto dopo la pulizia. Consumo: 250,0–300,0 ml/m².

Pulizia intensiva (pulizia manuale):

Per la pulizia di pareti e superfici, applicare il prodotto puro e lasciar agire il prodotto per circa 5 minuti. Se necessario, sfregare con un pad antigraffio. Pulire le superfici con uno spingiliquidi in gomma o asciugare con un panno. Consumo: 100,0–150,0 ml/m².

Le superfici a contatto diretto con generi alimentari, devono essere sciacquate con acqua potabile.



Avvertenze

Si declina ogni responsabilità per danni derivati da un uso improprio del prodotto. Prodotto non destinato ai consumatori finali come da 1999/44/CE Art.1!

Composizione (secondo 648/2004/CE)

Tensioattivi non ionici < 5%, solventi idrosolubili, coloranti.
Valore pH (prodotto concentrato): ca. 8