



GS Care Køkkenrens

Fremstillet til:

Produktet er udviklet til effektiv fjernelse af alle former for levnedsmiddelrester, herunder fedt, blod, sukker, protein- og æggehvdestoffer, fiskeskæl samt fastbrændte madrester. Det er særligt velegnet til hygiejnisk rengøring og affedtning i levnedsmiddelindustrien, storkøkkener, slagtere, bagere, æggeproducenter, fiskehandlere og andre fødevarevirksomheder.

Produktet kan anvendes på gulve, vægge, procesudstyr, inventar, ovne og maskiner og er egnet til både manuel rengøring med børste eller lignende samt til brug i lavtryksanlæg, skumkanoner og lavtrykssprøjter. Det opløser hurtigt og effektivt selv genstridigt levnedsmiddel smuds og har god effekt på biofilm og proteinbindinger.

Produktet indeholder 0,75 % aktivt klor, som virker bakteriedræbende, samt specialemulgatorer, der findeler smudset, så afløb holdes rene og ikke stopper til. Det kan anvendes på alle almindeligt forekommende overflader i levnedsmiddelindustrien og storkøkkener og sikrer en effektiv og hygiejnisk rengøring.

Anvendelse:

Blandes med varmt eller hedt vand. Normaldosering: 3% som udlægges med børste, svamp, lavtrykssprøjte eller skumkanon. Lad virke i 3-5min., skur om nødvendigt, og skyl grundigt efter med rent vand. Ovne: 1:5. Komfurer: 1:10. Udsugningsfiltre: 1:10. Flødeskumsmaskiner: 1:30. Grill/grillrester: 1:10. Fiskekasser: 1:30.

Efter endt rengøring skal alle flader, der kommer i kontakt med fødevarer afskylles grundigt med rent vand. Må ikke blandes med andet end vand.

Lagering:

Opbevares adskilt fra fødevarer. Opbevares tillukket i original emballage. Holdbarhed minimum 36 måneder fra produktionsdato.

