

MYCIE NACZYŃ w zmywarkach gastronomicznych



pH $13 \pm 0,5$



SPOSÓB UŻYCIA:

- ▲ Zalecane użycie wg cyklu pracy zmywarki, średnio 1-5 ml na 1 litr wody (dla wody demineralizowanej lub zmiękzonej), wraz ze wzrostem twardości wody należy zwiększyć stężenie preparatu.
- ▲ W przypadku wody twardej należy dodatkowo użyć kwasowego płynu do płukania i nabłyszczania naczyń.

MC 540 Dish Clean

Płyn do maszynowego mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych

Zastosowanie: Alkaliczny koncentrat do mycia zastawy stołowej i szklanej, sztućców oraz sprzętu kuchennego w zmywarkach przemysłowych i myjniach gastronomicznych. Usuwa pozostałości białka, cukrów i skrobi, trudno zmywalne, zaschnięte resztki żywności. Najwyższa skuteczność mycia osiągana jest przy zastosowaniu wody demineralizowanej bądź miękkiej. Preparat niskopieniący, posiada neutralny zapach. Nie zawiera chloru i fosforanów. Nie stosować na aluminium ani stopach metali lekkich. Tylko do użytku profesjonalnego. Preparat może być stosowany w piecach konwekcyjno-parowych.

DOSTĘPNE OPAKOWANIA: kanister 10 L



z dumą
wyprodukowane
w Polsce

www.medisep.com
www.mediclean.com



MEDISEPT
Prawdziwa dezynfekcja

Producent: Medi-Sept Sp. z o.o.
Konopnica 159 C, 21-030 Motycz
tel: 81 535 22 22, www.medisep.com