

J414

ASEPTISANT ROSE CHLORÉ (3.15% CHLORE ACTIF)

DESCRIPTION : Un produit granulaire conçu pour utilisation dans les restaurants, bars, boulangeries, brasseries et usines d'alimentation.

Il est aussi idéalement adapté pour le nettoyage et aseptisation des congélateurs et machines de crème glacée. En plus, il est effective comme pré-trempe et aseptisant d'ustensiles de cuisine. En utiliser ce produit pour le nettoyage et aseptisation des usines d'alimentation, limitez la concentration à 200 p.p.m. d'aseptisant actif et complètement drainez avant de réutiliser.

DIRECTIONS : Quand utilisé comme une pré-trempe de coutellerie ajoutez le produit à l'eau très chaude et à une concentration de 6-18 grammes par litre (1-3 onces par gallon). Permettez l'argenterie de trempé pour 5-30 minutes ou au point que le sol à devenu mol et facile à enlever.

Rincez les ustensiles et équipement avec l'eau avant de nettoyer. Utilisez 3 grammes par litre d'eau (1/2 once/gallon) pour 100 p.p.m. de chlore disponible.

Utilisez 6 grammes par litre d'eau (1 once/gallon) pour 200 p.p.m. de chlore disponible.

NOTE : Pour l'enlevage de la ternissure sur l'argent sterling, utilisez notre pré-trempe d'argent non-chloré.

CAUTION : Ce produit est alcalin.

POUR USAGE COMMERCIALE

2016-12-7



Intertek