

Серия CATERING EXPERT

для уборки кухни и рабочих зон на предприятиях
пищевой промышленности

GreenLAB

профессиональная химия

KT-GENERAL PRO

для генеральной уборки и дезинфекции кухонных зон и помещений пищевого производства

КОНЦЕНТРАТ

Щелочное моющее, дезинфицирующее и отбеливающее средство на основе активного хлора.

Для применения ручным и механизированным способом.



Действие	Эффективно удаляет масложировые загрязнения. Уничтожает бактерии, вирусы, микрогрибы и их споры, предотвращает их размножение. Обладает отбеливающим эффектом.
Назначение	Рекомендуется для генеральной уборки и дезинфекции полов, стен и оборудования в кухонных зонах. Применяется для обработки водостойких поверхностей. Может вызывать коррозию металлов.
Способ применения	Для генеральной уборки и дезинфекции поверхностей: Концентрат развести водой из расчета 1:50-1:400 (20-2,5 мл/ л) и нанести на обрабатываемую поверхность. Время выдержки должно составлять от 5 до 10 минут. При необходимости растереть поверхность щеткой или губкой, затем вытереть начисто и промыть чистой водой.
Упаковка	1 л бутылка, арт. KT-519/1 5 л, канистра, арт. KT-520/5
Характеристики	Состав: оптимизированная смесевая композиция ПАВ, гипохлорит натрия, щелочные добавки, диспергаторы, комплексообразователи и очищенная вода. Плотность: 1,21 кг/дм ³ при t = 20 °C
Меры предосторожности	Использовать резиновые перчатки, защитные очки, спецодежду. При попадании на кожу или в глаза обильно промыть их водой, обратиться к врачу.
Хранение	Срок годности: 24 месяца с даты изготовления Хранить в плотно закрытой упаковке в сухом темном помещении отдельно от пищевых продуктов при температуре от +1 до +20 °C. Беречь от детей.

Производитель: ООО "ГринЛАБ"

Россия, Санкт-Петербург, наб. Канала Грибоедова, д. 45, лит. А, пом. 2Н

Тел: (812) 309-19-58