



Płyn do mycia naczyń 5L do zmywarek gastronomicznych, Stalgast 641050

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 641050

Cechy produktu

Pojemność (l): 5

Płyn do maszynowego mycia naczyń 5L, pH 14, UN1719, do zmywarek gastronomicznych, Stalgast 641050

Profesjonalny płyn do maszynowego mycia naczyń o pojemności 5 litrów, przeznaczony do stosowania w zmywarkach gastronomicznych. Preparat o odczynie pH 14 skutecznie usuwa zabrudzenia z naczyń ze stali nierdzewnej, szkła, porcelany, tworzyw sztucznych oraz sztućców.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Pojemność 5L

Wydajne opakowanie do profesjonalnego użytkowania w gastronomii.

pH 14

Silnie zasadowa formuła skutecznie usuwa tłuszcz i osady.

UN1719 – klasa 8

Produkt klasyfikowany jako materiał żrący ciekły, zasadowy.

Do użytku profesjonalnego

Przeznaczony wyłącznie do zmywarek gastronomicznych.

Szerokie zastosowanie

Do mycia stali nierdzewnej, szkła, porcelany i tworzyw.

Stabilna formuła

Produkt stabilny w normalnych warunkach magazynowania.

Technologia i konstrukcja

Preparat przeznaczony jest do mycia w zmywarkach gastronomicznych i zawiera m.in. wodorotlenek sodu oraz wodorotlenek potasu. Klasyfikowany jest jako substancja powodująca korozję metali (H290) oraz działająca żrąco na skórę i oczy (H314).

Produkt posiada numer UN 1719 i zaliczany jest do klasy zagrożenia 8 (materiał żrący ciekły, zasadowy, grupa pakowania II). Gęstość w temperaturze 20°C wynosi 1,15–1,20 kg/m³, a ciecz jest łatwo rozpuszczalna w wodzie. Przeznaczony do profesjonalnego stosowania zgodnie z kartą produktu.

Zastosowanie w gastronomii

Stosowany w restauracjach, hotelach, firmach cateringowych oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Przeznaczony do maszynowego mycia naczyń w profesjonalnych zmywarkach gastronomicznych.

Dane techniczne

Pojemność

Rodzaj maszynowego mycia naczyń

pH (1% roztwór)

Numer UN

Klasa zagrożenia

Grupa pakowania

Gęstość (20°C)

Rozpuszczalność w wodzie

Właściwości

Numer artykułu: 641050