



Disher Basic

Opis produktu

Podstawowy preparat do maszynowego mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych

Właściwości:

- Preparat do wszystkich typów zmywarek gastronomicznych.
- Znakomity do mycia porcelany, szkła, sztuców oraz naczyń.
- Skutecznie likwiduje trudne do usunięcia zabrudzenia z tłuszczu, białka, skrobi.
- Zabezpiecza szkło przed ścieraniem i matowieniem.
- Zapobiega korozji zmywarki i niszczeniu mytych naczyń.
- Kompatybilny ze wszystkimi typami dozowników.
- Przedłuża życie dozowników poprzez filtrowanie w procesie produkcji. Gwarancja cząstek stałych nie większych niż 0,2 mm.

Zastosowania:

- szkło
- porcelana
- ceramika
- stal nierdzewna

Odradzane zastosowania:

- aluminium

Sposób użycia:

- Sprawdzić twardość wody (w celu otrzymania bezpłatnego testu twardości wody proszę o kontakt).
- Wprowadzić wężek dozownika do kanistra z preparatem.
- Wyregulować dozowanie płynu według tabeli dozowania (do pobrania poniżej)
- Zalecane dozowanie 2 - 4 ml/l w zależności od jakości wody.

Bezpieczeństwo stosowania:

- Przy podłączaniu stosować okulary i rękawice ochronne.
- Przed pierwszym użyciem zapoznać się z kartą charakterystyki preparatu.
- Zawiesić na ścianie w miejscu przechowywania płynu myjącego kartę stanowiskową preparatu