Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 21:00

Link do produktu: https://opakowania.gniezno.pl/gran-di-cl-cip-p-1195.html



Gran DI-CL CIP

Opis produktu

Skoncentrowany, niskopieniący preparat do maszynowego mycia naczyń w systemie CIP w przemyśle spożywczym. Skutecznie usuwa zabrudzenia spożywcze, a dzięki obecności aktywnego chloru wykazuje właściwości wybielające. Zalecany do użycia w instytucjach gastronomicznych, restauracjach, barach.

Zastosowanie

- naczynia kuchenne (dozownik)
- mycie naczyń w zmywarkach gastronomicznych
- szpitale, jednostki wojskowe, domy opieki społeczne, szkoły, restauracje, bary itp.

Sposób użycia

Przed zastosowaniem należy zapoznać się z kartą charakterystyki niebezpiecznej mieszaniny chemicznej.
Stężenie wg cyklu pracy zmywarki, średnio 2-3 ml / 1 l wody.
Temperatura wody powyżej 60°C.

Uwaga! Nie stosować z innymi produktami. Może uwalniać niebezpieczne gazy (chlor).