

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).