

PŁYN DO PŁUKANIA
I NABŁYSZCZANIA NACZYŃ



BIOPUR

F711

RINSE & SHINE AID
DISH CLEANER
ACIDIC • READY TO USE



KWASOWY • GOTOWY DO UŻYCIA

Nowoczesny wszechstronny na bazie kwasu cytrynowego płyn do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarek gastronomicznych i przemysłowych.

Technologia Protect-DishGO:

- umożliwia doskonałe nawilżenie i nabłyszczanie płukanych powierzchni naczyń, pozostawiając je błyszczące oraz lśniące
- pozwala na dokładne osuszanie naczyń
- nie pozostawia smug i zacieków,
- nadaje się do każdego rodzaju twardości wody.

Tylko do użytku profesjonalnego.

Karta charakterystyki produktu:



TABELA UŻYTKOWANIA PRODUKTÓW

ZASTOSOWANIE/WŁAŚCIWOŚCI	F701	F702	F711	F721	F731	F732
Mycie ręczne naczyń	✓	✓	✗	✗	✗	✗
Mycie w zmywarkach gastronomicznych	✗	✗	✓	✓	✓	✓
Działanie nabłyszczające	✗	✗	✓	✗	✗	✗
Bezpieczny dla stali, aluminium, szkła oraz tworzyw sztucznych	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Na bazie enzymów	✗	✗	✗	✗	✓	✓
Dodatkowe właściwości pielęgnujące dłonie	✗	✓	✗	✗	✗	✗

SPOSÓB UŻYCIA

Przed użyciem wstrząsnąć dobrze butelką. Płyn należy wlać do dozownika na nabłyszczasz znajdującego się w zmywarce. Zamknąć dozownik i wybrać odpowiedni cykl zmywania. Rekomendowana ilość płynu dla jednego cyklu zmywania naczyń: 10-15 ml. Aby osiągnąć najlepsze efekty mycia rekomenduje się dobranie najefektywniejszej dozy płynu nabłyszczającego w zależności od twardości stosowanej wody, stosowanego programu mycia naczyń i stopnia zabrudzenia naczyń.

INFORMACJE O BEZPIECZEŃSTWIE

Produkt nie jest mieszaniną stwarzającą zagrożenie w myśl obowiązujących przepisów (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1272/2008). Zawarte w produkcie środki powierzchniowo czynne ulegają biodegradacji zgodnie z kryteriami zawartymi w rozporządzeniu o detergentach 648/2004/WE wraz z późn. zm. Produkt łatwo biodegradowalny. Chronić przed dziećmi. **UFI: C440-801Q-R00F-K2E**

Pojemności:

5L/1L 



www.biopur.pl



Antoniego Słonimskiego 1
50-304 Wrocław



+48 574 358 888

Nr serii / Data produkcji: Na opakowaniu
Data ważności: 36 miesięcy od daty produkcji
Przechowywać w temperaturze od 5°C do 25°C

