

# GLOSSY STEEL L

Scheda Tecnica n° 072 Rev. 26/01/2016

Detergente universale per superfici e apparecchiature a contatto con gli alimenti

## APPLICAZIONI:

Glossy Steel L è un prodotto detergente ideale per la pulizia di banconi, affettatrici, bilance, tritacarne, frigoriferi, impastatrici, frullatori, macchine da gelato, piani cucina e tutto ciò che viene a contatto con i prodotti alimentari. L'uso frequente di Glossy Steel L permette di ottenere una pulizia totale della macchina o il piano di lavoro senza che permangano odori di trascinamento.

Il prodotto è stato studiato per l'impiego nel settore alimentare e può essere proposto in:

- industria alimentare in genere
- produzione artigianale d'alimentari
- panificazione
- negozi d'alimentari
- mercati

## MODO D'USO:

Glossy Steel L è pronto all'uso e deve essere impiegato tal quale. Spruzzare Glossy Steel L sulla superficie da trattare, lasciar agire brevemente e quindi passare con spugna o carta leggermente inumiditi. In caso di sporco ostinato o presente in grandi quantità, sarà bene lavare preventivamente la parte con un prodotto sgrassante (detergente POOL), avendo l'accortezza di risciacquare a fondo.

## CATEGORIA:

- Detergente per superfici a contatto con alimenti

## PUNTI DI FORZA:

- Azione detergente
- Uso pratico con trigger

## CARATTERISTICHE TECNICHE:

Aspetto	Liquido limpido
Odore	Limone
Colore	Incolore
Densità (20°C)	0,98 g/cm <sup>3</sup>
pH	8

**Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001**