

## CLEANMILK S

	<p><b>Описание</b></p> <p>Средство кислотного действия для ежедневной очистки, обезжиривания и дезинфекции оборудования в кафе, барах, ресторанах, гостиницах и т.д., контактирующего с молочными продуктами (кофе-машина, оборудование по производству мороженого и т.д.).</p>
<p><b>Область применения</b></p>	
<p>Кислотный концентрат для ежедневного очищения хромированных, керамических или стеклянных частей кофе-машин, оборудования по производству мороженого и т.д. от молочных жиров.</p>	
<p><b>Дозировка</b></p>	
<p>Разбавить в соотношении 1 часть средства к 1 части горячей воды.</p>	
<p><b>Инструкция по применению</b></p>	
<p>Промыть оборудование в растворе очищающего средства в течение 10 минут. По окончании тщательно ополоснуть в чистой воде.</p>	
<p><b>Совет</b></p>	
<p>Продукт не предназначен для очистки поверхностей из алюминия, железа и цветных металлов. <i>Производитель не несет ответственности в случае неправильного использования продукта.</i></p>	
<p><b>Технические характеристики</b></p>	
<p><b>Стойкость при хранении:</b></p>	<p>2 года</p>
<p><b>Хранение:</b></p>	<p>никаких особых требований.</p>
<p><b>Уровень pH, (конц.)</b></p>	<p>1,0</p>
<p><b>Состав:</b></p>	<p>неионогенные ПАВы, органические и неорганические кислоты, красители.</p>

Для получения более полной информации обращайтесь в офис компании