

Płyn do maszynowego mycia naczyń, V 5 l Stalgast 641050

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 641050

Cechy produktu

Pojemność - V: 5
Marka: Stalgast

Płyn do maszynowego mycia naczyń 5L, pH 14, UN1719, do zmywarek gastronomicznych, Stalgast 641050

Profesjonalny płyn do maszynowego mycia naczyń o pojemności 5 litrów, przeznaczony do stosowania w zmywarkach gastronomicznych. Preparat o odczynie pH 14 skutecznie usuwa zabrudzenia z naczyń ze stali nierdzewnej, szkła, porcelany, tworzyw sztucznych oraz sztućców.

Dlaczego warto wybrać ten model?

□□ Pojemność 5L
Wydajne opakowanie do profesjonalnego użytkowania w gastronomii.

□□ pH 14
Silnie zasadowa formuła skutecznie usuwa tłuszcz i osady.

□ UN1719 – klasa 8
Produkt klasyfikowany jako materiał żrący ciekły, zasadowy.

□□ Do użytku profesjonalnego
Przeznaczony wyłącznie do zmywarek gastronomicznych.

□ Szerokie zastosowanie
Do mycia stali nierdzewnej, szkła, porcelany i tworzyw.

□□ Stabilna formuła
Produkt stabilny w normalnych warunkach magazynowania.

Technologia i konstrukcja

Preparat przeznaczony jest do mycia w zmywarkach gastronomicznych i zawiera m.in. wodorotlenek sodu oraz wodorotlenek potasu. Klasyfikowany jest jako

substancja powodująca korozję metali (H290) oraz działająca żrąco na skórę i oczy (H314).

Produkt posiada numer UN 1719 i zaliczany jest do klasy zagrożenia 8 (materiał żrący ciekły, zasadowy, grupa pakowania II). Gęstość w temperaturze 20°C wynosi 1,15–1,20 kg/m^3, a ciecz jest łatwo rozpuszczalna w wodzie. Przeznaczony do profesjonalnego stosowania zgodnie z kartą produktu.

Zastosowanie w gastronomii

Stosowany w restauracjach, hotelach, firmach cateringowych oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Przeznaczony do maszynowego mycia naczyń w profesjonalnych zmywarkach gastronomicznych.

Dane techniczne

Pojemność	1 l
Rodzaj	do maszynowego mycia naczyń
pH (1% roztwór)	14
Numer UN	1719
Klasa zagrożenia	8
Grupa pakowania	II
Gęstość (20 °C)	1,15–1,20 g/cm^3
Rozpuszczalność	łatwo rozpuszczalny w wodzie
Marka	Merida

Numer artykułu: 641050