

DiverseyTM

suma[®]

Quick Foam

D1.6

Preparat do ręcznego mycia naczyń

Opis

Suma Quick Foam D1.6 jest skoncentrowanym, pianowym preparatem do ręcznego mycia naczyń, garnków, patelni i wszystkich zmywalnych akcesoriów.

Suma Quick Foam D1.6 jest skoncentrowanym neutralnym detergentem do mycia wszelkich zmywalnych sprzętów kuchennych. Skład produktu, w który wchodzi między innymi anionowe związki powierzchniowo czynne, pozwala usunąć tłuszcz, zaschnięte resztki żywności oraz dokładnie umyć i łatwo wypłukać myte naczynia bez pozostawiania smug i zacieków.

Cechy

- skoncentrowana formuła i załączona pompka pozwalają ekonomicznie korzystać z preparatu;
- z łatwością usuwa tłuszcz i zaschnięte resztki żywności;
- łatwy do wypłukania, nie pozostawia smug ani zacieków;
- trwała piana pozwala na długotrwałe działanie preparatu;
- brak konieczności przygotowywania roztworu wodnego pozwala oszczędzić czas i myć na bieżąco

Właściwości

Postać:	przejrzysta, zielona ciecz
pH (koncentrat, 20°C):	≈ 6
Gęstość (20°C):	≈ 1.03

Powyższe właściwości reprezentują wartości typowe dla tego preparatu i mogą ulec zmianie. Nie należy ich traktować jako specyfikacji produktu.

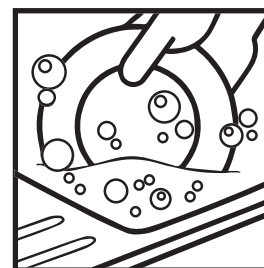
Sposób użycia

1. Nacisnąć pompkę dozując pianę bezpośrednio na gąbkę (lub ścierkę albo szczotkę).
2. Myć naczynia z zastosowaniem preparatu i gąbki (szczotki lub ściěrki).
3. Dokładnie wypłukać i pozostawić do wyschnięcia.

W przypadku bardzo silnych zabrudzeń może być konieczne użycie większej ilości piany.

Środki ostrożności

Dodatkowe informacje odnośnie środków ostrożności wymaganych przy pracy z preparatem Suma Quick Foam D1.6, ubocznych skutków stosowania, zasad udzielania pierwszej pomocy, bezpiecznego postępowania z odpadami produktu i opakowaniem znajdują się w karcie charakterystyki.



© A.I.S.E.



DiverseyTM



suma

Quick Foam

D1.6

Postępowanie z odpadami

Zapobiegać przedostawaniu się nierozcieńczonego produktu do ścieków, wód powierzchniowych i wód gruntowych. Chronić przed zanieczyszczeniem ujęcia wody pitnej. Produkt zużyć w całości. Niewielkie ilości niewykorzystanego produktu rozcieńczyć wodą do stężenia najwyżej 1%, odprowadzać do kanalizacji. Większe ilości przekazywać do utylizacji specjalistycznej firmie. Opróżnione opakowania przepłukać dwukrotnie wodą i przeznaczyć do recyklingu.

Warunki przechowywania

Magazynować w pozycji pionowej, wyłącznie w oryginalnych, szczelnych i właściwie oznakowanych opakowaniach, w suchych i odpowiednio wentylowanych pomieszczeniach. Przechowywać w zamkniętych pojemnikach z dala od żywności, napojów i środków żywienia zwierząt.

Okres trwałości

2 lata od daty produkcji (data produkcji na opakowaniu).