

1. PRODUTO

Designação do Produto

Cook Matic

Ref.^a

HSEL100_101

Identificação EAN

Descrição do Produto

O COOK MATIC é um detergente líquido concentrado para a lavagem de louça em máquinas automáticas.

2. CARACTERÍSTICAS

Na composição do COOK MATIC intervêm detergentes alcalinos, sequestrantes e aditivos com propriedades desinfetantes. Possui excelentes propriedades desengordurantes e de anti-reposição da sujidade removida.

Não ataca a estrutura metálica das máquinas. Reduzido poder espumante, mesmo em águas macias.

Duplo poder de lavagem e de desinfecção.

Aspecto (a 100%) : Líquido límpido | **Cor (a 100%) :** Amarelado | **Aroma :** Não aplicável

pH (100%) : $14 \pm 0,5$ | **Densidade :** 1,18

3. CAMPOS DE APLICAÇÃO

O COOK MATIC é um detergente líquido concentrado para a lavagem de louça em máquinas automáticas.

4. EMBALAGEM

Embalagem: Disponíveis embalagens de 6, 12 e 30 Kg

Cartoon: Não aplicável

5. PRECAUÇÕES

Consultar a ficha de segurança. Referências de segurança: C, R35, S1/2, S24/25, S26, S28, S36/37/39 e S45.

6. ARMAZENAGEM

Guardar na embalagem original, bem fechada. Validade do produto: Um ano

7. MODO DE EMPREGO

O COOK MATIC pode ser doseado manual ou automaticamente.

Dosificação:

Máquinas pequenas de lavagem de copos e chávenas: 3 g/l.

Máquinas industriais: 5 a 8 g/l.

As concentrações indicadas são orientativas, dependendo da sujidade da louça, dureza da água, duração do ciclo de lavagem e temperatura.

Conseguem-se melhores resultados se a temperatura variar entre 45 e 60°C.

Nota: Estas especificações são verdadeiras e precisas de acordo com os dados disponibilizados pelo nosso fornecedor. As recomendações expressas têm base experimental e científica laboratorial e servem de orientação para uma utilização correcta do produto. A utilização e aplicação do produto é da responsabilidade única e exclusiva do utilizador. Em caso de dúvidas na sua aplicação consulte a CPC!

Toda a informação contida neste documento é a tradução fiel do seu original.

Descrição do Produto

O COOK MATIC é um detergente líquido concentrado para a lavagem de louça em máquinas automáticas.

2. CARACTERÍSTICAS

Na composição do COOK MATIC intervêm detergentes alcalinos, sequestrantes e aditivos com propriedades desinfectantes. Possui excelentes propriedades desengordurantes e de anti-reposição da sujidade removida.

Não ataca a estrutura metálica das máquinas. Reduzido poder espumante, mesmo em águas macias.

Duplo poder de lavagem e de desinfecção.

Aspecto (a 100%) : Líquido límpido | **Cor (a 100%) :** Amarelado | **Aroma :** Não aplicável

pH (100%) : $14 \pm 0,5$ | **Densidade :** 1,18

3. CAMPOS DE APLICAÇÃO

O COOK MATIC é um detergente líquido concentrado para a lavagem de louça em máquinas automáticas.

4. EMBALAGEM

Embalagem: Disponíveis embalagens de 6, 12 e 30 Kg

Cartoon: Não aplicável

5. PRECAUÇÕES

Consultar a ficha de segurança. Referências de segurança: C, R35, S1/2, S24/25, S26, S28, S36/37/39 e S45.

6. ARMAZENAGEM

Guardar na embalagem original, bem fechada. Validade do produto: Um ano

7. MODO DE EMPREGO

O COOK MATIC pode ser doseado manual ou automaticamente.

Dosificação:

Máquinas pequenas de lavagem de copos e chávenas: 3 g/l.

Máquinas industriais: 5 a 8 g/l.

As concentrações indicadas são orientativas, dependendo da sujidade da louça, dureza da água, duração do ciclo de lavagem e temperatura.

Conseguem-se melhores resultados se a temperatura variar entre 45 e 60°C.

Nota: Estas especificações são verdadeiras e precisas de acordo com os dados disponibilizados pelo nosso fornecedor. As recomendações expressas têm base experimental e científica laboratorial e servem de orientação para uma utilização correcta do produto. A utilização e aplicação do produto é da responsabilidade única e exclusiva do utilizador. Em caso de dúvidas na sua aplicação consulte a CPC!

Toda a informação contida neste documento é a tradução fiel do seu original.