

Tolo KSR

Produit de nettoyage moussant pour fours à convection



PROPRIÉTÉS:

- puissant
- nettoie en profondeur
- préserve les matériaux
- rend les surfaces brillantes

APPLICATION:

Tolo KSR est un produit de nettoyage instantané spécial hautement actif pour toutes les surfaces lavables conçu spécialement pour le domaine de la gastronomie et de la cuisine. Il possède un pouvoir de nettoyage très élevé grâce à des composants particulièrement choisis qui possèdent des propriétés fortement détachantes et dégraissantes ainsi qu'émulsifiantes ; ceux-ci veillent ainsi à une pénétration et à un décollage rapide de toutes les salissures traditionnelles tout en préservant les matériaux du mieux possible. Même les salissures tenaces sont totalement éliminées et les surfaces ainsi nettoyées retrouvent leur apparence et leur éclat initiaux.

Tolo KSR peut être utilisé pour le nettoyage de base et d'entretien dans tous les domaines de la gastronomie et dans les entreprises de restauration industrielle. Tolo KSR nettoie toutes les surfaces lavables. Il est également adapté pour l'utilisation dans des nettoyeurs haute pression ou des pulvérisateurs pour le nettoyage et le dégraissage de pièces de réparation et de surfaces métalliques.

La solution de Tolo KSR est à appliquer sur la surface en la faisant mousser ou bien à étaler à l'aide d'une brosse ou d'une éponge mouillée. Après avoir laissé agir, essuyer avec un torchon humide ou bien rincer minutieusement à l'eau. Ne pas traiter de surfaces chaudes et surtout, ne pas laisser le produit sécher sur des surfaces laquées.

On peut faire mousser Tolo KSR avec le pulvérisateur à mousse Tolo.

En cas d'application du produit à l'aide de diffuseurs, veiller à ce que ceux-ci ne produisent pas de brouillard de fines gouttelettes.

En cas de doute sur la solidité des matériaux, effectuer des essais au préalable.

Réservé à l'usage professionnel. Les informations mentionnées dans cette fiche sont communiquées exclusivement à titre indicatif. Ces indications reposent sur l'état actuel de nos connaissances et de notre expérience. Elles ne dispensent aucunement l'utilisateur de contrôler et tester lui-même à chaque fois l'adéquation des produits avec la méthode et les objectifs qu'il envisage. Les indications de cette fiche ne sont pas une garantie de qualité ni de durabilité de nos fournitures. Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications techniques dans les limites du raisonnable. La fiche adéquate des données de sécurité de l'UE, dans sa version actuelle, doit également être respectée.

Après le traitement à l'aide de produits de nettoyage dans les entreprises du domaine de l'industrie alimentaire, il faut rincer à l'eau afin d'éliminer tous les résidus de produit sur les surfaces ainsi nettoyées.

DONNÉES TECHNIQUES:

Densité environ 1,03 g/ml
Valeur pH (conc.) > 12

COMPOSANTS:

Tensio-actifs (anioniques, non ioniques), alcalis, agents dispersants, agents de solubilisation, additifs, adjuvants de lavage.

REMARQUES :

Dans le cas de ce produit, il s'agit d'une préparation devant porter un étiquetage spécial. Veuillez consulter les indications et conseils d'utilisation mentionnés sur les étiquettes et sur la fiche de données de sécurité.

1708

Réservé à l'usage professionnel. Les informations mentionnées dans cette fiche sont communiquées exclusivement à titre indicatif. Ces indications reposent sur l'état actuel de nos connaissances et de notre expérience. Elles ne dispensent aucunement l'utilisateur de contrôler et tester lui-même à chaque fois l'adéquation des produits avec la méthode et les objectifs qu'il envisage. Les indications de cette fiche ne sont pas une garantie de qualité ni de durabilité de nos fournitures. Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications techniques dans les limites du raisonnable. La fiche adéquate des données de sécurité de l'UE, dans sa version actuelle, doit également être respectée.