

Desincrustante en polvo

Descripción

Suma Delime EasyPack D5.7 es un desincrustante ácido sin fosfatos/fosfórico para eliminar depósitos de cal de los equipos de cocina, utensilios y para desincrustar máquinas lavavajillas

Propiedades

Suma Delime EasyPack D5.7 es un desincrustante ácido para eliminar depósitos de cal de los equipos y utensilios de la cocina incluido de la máquina lavavajillas, baterías de cocina y de vapor, baño maría y otros. El ácido orgánico consigue una efectiva descalcificación de todo tipo de superficies. La fórmula no es corrosiva a la piel. Envasado en sobres proporcionando a los usuarios comodidad y flexibilidad para su uso.

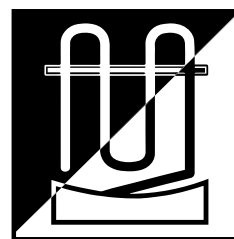
Beneficios

- Efectiva eliminación de los restos de cal en equipos y superficies
- Elimina las capas de óxido, devolviendo a las superficies su brillo natural
- Seguro en el uso debido a su formulación No corrosiva
- Fácil, cómodo de usar. Monodosis para un uso controlado

Modo de empleo

Para aplicaciones de remojo:

1. Preparar una solución con 1 sobre de Suma Delime EasyPack D5.7 en 1 litro de agua caliente.
2. Llene el artículo o sumérjalo en la solución hasta que la cal se disuelva
3. Frotar si fuera necesario para eliminar depósitos resistentes
4. Aclarar abundantemente con agua limpia y dejar secar



° A.I.S.E.



Diversey™



suma®

Delime Easy Pack

D5.7

Información técnica

Apariencia: Polvo blanco

ph (solución al 1% a 20°C): 2

Densidad relativa (20°C): 1,3

Estos valores son los estándares de fabricación y no deben utilizarse como especificaciones

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Información completa sobre manipulación y eliminación del producto se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad; sds.diverseym.com. Almacenar en el envase original cerrado y mantener alejado de temperaturas extremas. En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, teléfono 915 620 420.

Compatibilidad del producto

En las condiciones de uso recomendadas, Suma Delime EasyPack D5.7 es adecuado para su uso en materiales de acero inoxidable que se encuentran habitualmente en una cocina, pero el cobre, el latón o el aluminio deben tratarse con cuidado (tiempos de contacto cortos).

Empresa certificada con ISO 9.001 y ISO 14.001