

LAVALOZA INDUSTRIAL CONCENTRADO WK-750

DESCRIPCION

WK-750 es un detergente líquido concentrado que ha sido formulado para remover rápidamente la suciedad en platos, vasos, vajilla y bandejas sin dañar sus manos.

WK-750 posee pH que neutro, pero efectivo para eliminar grasas y aceites de carácter animal y vegetal, frituras y películas aceitosas que se forman en las superficies de la cocina.

WK-750 es un producto biodegradable, libre de fosfatos con lo cual sus componentes se degradan en forma natural al tomar contacto con la naturaleza sin impactar al medio ambiente.

WK-750 puede ser usado en todo tipo de cocinas presentes en restaurantes, casinos públicos, colegios, hoteles, industria, hospitales, etc.

INSTRUCCIONES DE USO

TIPOS DE ACCION	PROPORCION	DILUCION
Concentración fuerte	1:100	10mL/1L de agua
Concentración mediana	1:200	5mL/1L de agua
Concentración suave	1:400	2,5mL/1L de agua

INFORMACIÓN TÉCNICA

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIONES
Aspecto	Líquido viscoso
Color	Verde
Olor	Limón
Ingrediente Activo (%Brix)	17.0 - 19.0%
Viscosidad cPs (sp R4/100rpm/20-25° C)	Mayor a 1000cPs
pH (directo)	7.0 - 8.5
Solubilidad	Completamente soluble en agua fría o caliente

PRECAUCIONES

Producto neutro en dilución, podría producir irritación en pieles sensibles por uso prolongado. Almacenar el producto en envase original cerrado, en un lugar fresco, seco y con ventilación adecuada.

PRIMEROS AUXILIOS

EN CASO DE INGESTIÓN: No induzca vómitos. De a beber abundante cantidad de agua. Consulte a un médico.

EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL (o el pelo): En caso de contacto accidental, enjuagar con agua.

EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Lavar con abundante agua por 15 minutos. Consultar médico si persiste algún síntoma.