



PROJECT FOOD

LINEA DETERSIVI



SCHEDA
TECNICA



TOTAL SG-N

Detergente sgrassante tamponato

	TSGN-01	Bottiglia 1 kg		TSGN-01-C	5 Bottiglie 1 kg
	TSGN-05	Fustino 5 kg		TSGN-05-C	2 Fustini 5 kg

pH 10

acido neutro **BASICO**

DESCRIZIONE - DETERGENTE ALCALINO TAMPONATO SUPER SGRASSANTE PER SPORCHI DIFFICILI

Detergente super sgrassante multiuso per sporco molto difficile anche vecchio e ancorato anche su superfici delicate. Agisce efficacemente su sporco di origine grassa (animale, vegetale o minerale). Utilizzabile su tutte le superfici lavabili anche sensibili agli alcali forti.

Il prodotto non è profumato nel rispetto della normativa HACCP.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Prodotto liquido di colore giallo senza profumazione aggiunta.

ESEMPI DI UTILIZZO - DOSAGGI E DILUIZIONI

PAVIMENTI LAVAGGIO MANUALE - Da un minimo del 0,5% (pavimenti lucidi in marmo, graniglia, grès porcellanato, ceramiche, ecc..) ad un massimo del 10% (grès porcellanati molto sporchi, marmi, graniglie, pietre, cementi, ecc..) in acqua fredda o tiepida. Se si utilizza acqua calda il dosaggio può essere diminuito arieggiando però molto bene il locale.

PAVIMENTI LAVAGGIO MECCANICO

Lavaggio di fondo con monospazzola dal 5/10% in acqua fredda o temperatura ambiente.

Lavaggio di manutenzione con lavapavimenti automatica 3/5% in acqua fredda o temperatura ambiente.

RIMOZIONE COLLE

Bagnare la colla con il prodotto tal quale e lasciare agire a lungo. Rimuovere la colla con spugna antigraffio.

PORTE INFISSI

Dal 3 al 5 % in acqua fredda o temperatura ambiente.

ACCIAIO INOX

Acciaio molto sporco diluito al 10% in acqua fredda o temperatura ambiente.

Per pulizia giornaliera diluire al 3/4%

Dopo l'applicazione lasciare agire per circa 30 sec. quindi strofinare e risciacquare accuratamente quindi asciugare la superficie con carta monouso o panni in microfibra ben puliti.

CAPPE IN ACCIAIO INOX

Diluito al 5/20% a seconda del grado di sporco da rimuovere. Dopo l'applicazione lasciare agire per circa 30 sec. quindi strofinare e risciacquare accuratamente. Asciugare la superficie con carta o panno.

Per i filtri diluire al 20% in acqua calda e quindi immergere i filtri, lasciare in ammollo per 30/40 min. quindi risciacquare accuratamente ed asciugare.



PROJECT Food

LINEA DETERSIVI

FORNI E PIASTRE

TOTAL SG-N non è stato studiato per la pulizia di grassi carbonizzati ma alla bisogna può essere utilizzato anche per la pulizia di forni, friggitrice, piastre per una pulizia veloce giornaliera. In questo caso il prodotto va utilizzato tal quale spruzzato sulle superfici fredde, lasciare agire a lungo quindi strofinare con fibre antiraffio e risciacquato accuratamente.

PULIZIA MACCHINE DA CUCINA

TOTAL SG-N non intacca i metalli dolci e può quindi essere utilizzato per il lavaggio di affettatrici, tritacarne, ecc. Va utilizzato diluito in percentuale massima del 20%

PULIZIA PAVIMENTI IN PLASTICA, PVC, PALESTRE

Diluito al 10% per rimuovere vecchi strati di sporco dai pavimenti in plastica.

Diluito allo 0,5% per la pulizia giornaliera.

PULIZIE GENERALI

Il prodotto può essere utilizzato per pulizie generali sia di superfici poco sporche (diluito all'1/3%) fino ad arrivare al 20% su superfici molto sporche ed unte.

NOTE:

Per evitare inutili azioni meccaniche, dopo l'applicazione sulle superfici da pulire lasciare sempre agire per 30/40 secondi il prodotto, quindi strofinare e risciacquare se necessario.

Non aumentare i dosaggi consigliati e non utilizzare tal quale (se non specificatamente indicato su questa scheda).

Su superfici dubbie provare prima in un angolo nascosto per verificare la tenuta dei materiali.

Il prodotto deve essere risciacquato (salvo utilizzi con dosaggi molto bassi al di sotto dell'1%).

Come sempre vi ricordiamo di:

NON MISCELARE CON ALTRI PRODOTTI E NON TRAVASARE IN CONTENITORI NON IDONEI (BOTTIGLIE DI ACQUA MINERALE, BIBITE, BOTTIGLIE DI VETRO, ECC) E PRIVI DI ETICHETTA ORIGINALE.

NON TRAVASARE IN CONTENITORI CON ETICHETTE DI ALTRI PRODOTTI.

NOTA BENE: nel tempo è possibile una variazione di colore senza che ciò pregiudichi in alcun modo le caratteristiche del prodotto.

PER VEDERE LA SCHEDA SICUREZZA VISITARE LA SEZIONE DEDICATA SU PROJECTFOOD.IT

PROJECTFOOD SRL

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL)

Sito: www.projectfood.it Email : info@projectfood.it

Tel. : 0142578990 Cell. : 392 9747015

