



TORNADO EXTRA

Tornado Extra to preparat do usuwania najtrudniejszych zabrudzeń organicznych w przemyśle spożywczym. Stosuje się go do mycia pieców piekarniczych, blatów i blach stalowych, urządzeń przetwórczych oraz silnie zabrudzonych i zatłuszczonych powierzchni ścian, podłóg. Wyróżnia się natychmiastowym działaniem, usuwa przypalenia, olej, dym, sadzę, krew, proteiny oraz wszelkie pozostałości organiczne. Dzięki wysokiej skuteczności mycia zapobiega powstawaniu biofilmu, redukując do minimum niepożądane zapachy wynikające z rozkładu substancji organicznych.

- ▶ podstawowy preparat do utrzymania czystości w piekarni
- ▶ gwarantuje znakomite efekty mycia
- ▶ jest bezpieczny i łatwy w użyciu
- ▶ preparat oszczędny w stosowaniu
- ▶ środek wspomagający dezynfekcję
- ▶ produkt jest biodegradalny

SPOSÓB UŻYCIA:

Metody użycia: ręczne, zanurzeniowe, opryskowe, pianowe

Stężenie użytkowe: 1 : 20 – 1 : 300

Temperatura roztworu: 20 – 30 stopni C.

Czas działania: do 15 min

Ostateczny dobór sposobu użycia TORNADO EXTRA zależy od:

- możliwej metody użycia
- stopnia zabrudzenia powierzchni (profil działalności)
- rodzaju powierzchni
- systematyczności i staranności w utrzymaniu czystości i higieny.

DANE PRODUKTU:

Wartość pH koncentratu 13,5

Preparat przyjazny dla środowiska, biodegradalny.

Przechowywać w temperaturze pow. 0° C.

Trwałość koncentratu 2 lata.

Opakowanie: karton 3x5 l, 1x30 l, 1x200 l.

Produkt posiada atest PZH HŻ/04234/02/2010

UWAGA !

TORNADO JEST ŚRODKIEM ŻRĄCYM:

- unikać kontaktu ze skórą i oczami (w przypadku dostania się do oczu lub połknięcia natychmiast przepłukać dużą ilością wody i skontaktować się z lekarzem, okazać etykietę produktu)
- stosować okulary, rękawice i odzież ochronną.



PRODUCENT:

Norenco Polska Sp. z o.o.

21-500 Biała Podlaska, ul. Sidorska 102 Tel./fax. 083-342-55-51