

ULTRACLEAN BRILL

UFI: 7VJ0-50VA-5001-ES2M

SECANTE ABRILLANTADOR
MÁQUINAS LAVAVAJILLAS



DILUIR SIEMPRE ANTES DE USAR

INSTRUCCIONES:

1. Utilice guantes, ropa y equipos de protección para los ojos.
2. Rellene la garrafa con agua hasta la marca superior de la etiqueta (4,5 litros).
3. Vierta el contenido completo de ULTRACLEAN BRILL ultraconcentrado en la garrafa.
4. Agite hasta su completa dilución.

CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES:

- Secante abrillantador ultraconcentrado para máquinas lavavajillas. Facilita el secado rápido de toda la vajilla, evitando la aparición de manchas blanquecinas y velos, logrando un resultado impecable y brillante.
- Propiedades físicas y químicas básicas: estado físico (líquido), color (azul transparente), olor (característico), pH: 4,0-5,0.

PRESENTACIÓN: 500 mL

PRECAUCIONES:

Clasificación de la sustancia o de la mezcla.

El producto no está clasificado como peligroso según el Reglamento (CE) No 1272/2008.

Consejos de prudencia:

No ingerir. Manténgase fuera del alcance de los niños. En caso de accidente consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, teléfono **91 562 04 20**. Contiene Masa de reacción de 5-cloro-2-metil-2H-isotiazol-3-ona y 2-metil-2H-isotiazol-3-ona (3:1). Puede provocar una reacción alérgica. Puede solicitarse la ficha de datos de seguridad. En condiciones de uso normal y en su forma original, el producto no tiene ningún otro efecto negativo para la salud y el medio ambiente.

USO PROFESIONAL

BIODEGRADABLE PARA USO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

NOTA: La información y recomendaciones que contiene esta ficha técnica, es lo aconsejable para obtener un rendimiento óptimo. Su uso indebido, o su incorrecta utilización, queda bajo la responsabilidad del consumidor final.



ULTRACLEAN DILUCIÓN SECANTE ABRILLANTADOR MÁQUINAS LAVAVAJILLAS

UFI: 7R1K-8K3Y-100T-DEXJ



DILUCIÓN PREPARADA A PARTIR DE ULTRACONCENTRADO

INSTRUCCIONES:

1. Utilice guantes, ropa y equipos de protección para los ojos.
2. Rellene la garrafa con agua hasta la marca superior de la etiqueta (4,5 litros).
3. Vierta el contenido completo de ULTRACLEAN BRILL ultraconcentrado en la garrafa.
4. Agite hasta su completa dilución.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DILUIDO:

- Secante abrillantador para máquinas lavavajillas. Facilita el secado rápido de toda la vajilla, evitando la aparición de manchas blanquecinas y velos, logrando un resultado impecable y brillante.
- Aplicación: Ideal para su uso en aguas blandas o descalcificadas, hasta 10 °fH.

PROPIEDADES:

- Eficiencia: Proporciona un secado rápido y uniforme.
- Optimización: Mejora el rendimiento de las máquinas lavavajillas industriales.
- Propiedades físicas y químicas básicas: estado físico (líquido), color (azul transparente), olor (característico), pH:4,0-5,0.

DOSIFICACIÓN:

- Método: Utilizar mediante dosificador electrónico.
- Cantidad: Dosificar entre 1.5 y 2.7 gramos por litro de agua.
- Momento de Aplicación: Aplicar en el ciclo de aclarado de las máquinas lavavajillas.
- Temperatura de Funcionamiento: Eficaz en un rango de temperatura de (80-90 °C).

MODO DE EMPLEO:

- Configuración: Ajustar el dosificador electrónico según la cantidad recomendada.
- Ciclo de Lavado: Asegurarse de que el secante abrillantador se aplique durante el ciclo de aclarado a la temperatura recomendada.

PRESENTACIÓN: Una vez diluido, el preparado final corresponde a 5 L.

PRECAUCIONES:

Clasificación de la sustancia o de la mezcla. El producto no está clasificado como peligroso según el Reglamento (CE) No 1272/2008.

Consejos de prudencia: No ingerir. Manténgase fuera del alcance de los niños. En caso de accidente consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, teléfono **91 562 04 20**. Contiene Masa de reacción de 5-cloro-2-metil-2H-isotiazol-3-ona y 2-metil-2H-isotiazol-3-ona (3:1). Puede provocar una reacción alérgica. Puede solicitarse la ficha de datos de seguridad. En condiciones de uso normal y en su forma original, el producto no tiene ningún otro efecto negativo para la salud y el medio ambiente. **USO PROFESIONAL - BIODEGRADABLE PARA USO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

NOTA: La información y recomendaciones que contiene esta ficha técnica, es lo aconsejable para obtener un rendimiento óptimo. Su uso indebido, o su incorrecta utilización, queda bajo la responsabilidad del consumidor final.