

J412

FICHE TECHNIQUE

OSTRO BRITE NETTOYANT ET ASEPTISANT CHLORÉ

DESCRIPTION : Un produit granulaire conçu pour usage dans les restaurants, bars, hôtels, institutions, boulangeries, brasseries et usines d'alimentation. Ce produit est idéalement adapté pour le nettoyage de verres de bar et l'aseptisation à 200 p.p.m. active.

Il est aussi idéalement adapté pour le nettoyage et aseptisation des congélateurs et machines de crème glacée, et est très efficace comme pré-trempe et aseptisant d'ustensiles de cuisine. En utilisant ce produit pour le nettoyage et aseptisation dans les usines d'alimentation, limitez la concentration à 200 p.p.m. d'aseptisation actif.

DIRECTIONS : Rincez les ustensiles et équipements avec l'eau avant de nettoyer avec le produit. Utilisez 3 grammes par litre d'eau (1/2 once/gallon) pour 100 p.p.m. de chlore disponible. Utilisez 6 grammes par litre d'eau (1 once/gallon) pour 200 p.p.m. de chlore disponible. La solution peut aussi être appliquée à 50 p.p.m. de chlore disponible (1.5 grammes par litre ou 1/4 once/gallon) puis essuyé avec une serviette de papier stérile.

POUR USAGE COMMERCIALE

2016-12-7



Intertek