



FoamGuard Hydro 10

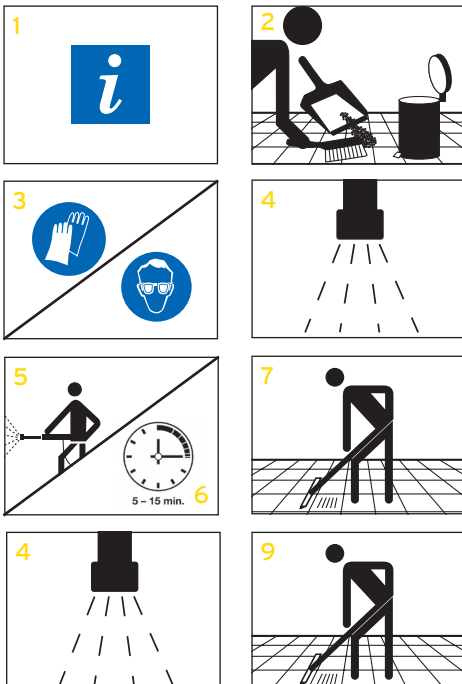
UNIVERSELT KØKKENRENGØRINGS- MIDDEL TIL FØDEVARE- PRODUCERENDE AFDELINGER

FoamGuard Hydro 10 er et svagt alkalisk rengøringsmiddel, som effektivt fjerner fedt, protein og snavs fra vand- og alkaliresistente overflader i køkken, kantine og fødevarer afdelinger i supermarkeder. Produktets unikke skumformulering giver optimal tilhæftning på lodrette og ujævne overflader. Anbefales til rengøring af procesudstyr, inventar af rustfrit stål, borde, gulve, vægge og klinker i køkkener med hårdt vand.

- **Clean** - Skum kan trænge ind på ellers utilgængelige steder
- **Safe** - Skum minimerer dannelse af aerosoler, og at snavs og mikroorganismer spredes
- **Efficient** - Skum giver en hurtig rengøring af store og velindrettede køkkener



BRUGERVEJLEDNING



- 1 Tjek hygiejneplan for detaljeret brugerinformation
- 2 Fej gulvet
- 3 Bær beskyttelseshandsker, øjenværn og evt. ansigtssvævn
- 4 Skyl først med varmt vand (max 45°C) for at fjerne snavs
- 5 Påfør skum til alle overflader ved at anvende en brugsopløsning af produktet
- 6 Lad opløsningen virke 5-15 minutter
- 7 Hvis nødvendigt børst med en stivhåret børste
- 8 Skyl efter med varmt vand indtil alt snavs og skum er fjernet
- 9 Skrab overskydende væske ned i afløbet

ANBEFALET BRUGSKONCENTRATION

Manuel rengøring 0,25-0,5%, skumrengøring 1-5%. Din Ecolab konsulent vil være behjælpelig med installation og indstilling af doseringsenheden.

INFORMATION

Kun til professionelt brug.

Sikkerhedsdatablad tilgængeligt for professionelle brugere efter anmodning

SIKKERHED

Såfremt yderligere information ønskes henvises til produktetiket og sikkerhedsdatablad

EMBALLAGE

2x5L

OPBEVARING

Opbevares i original beholder. Må ikke opbevares under 0°C.

Ecolab ApS
Høfdingsvej 36
2500 Valby
Tlf. 36 15 85 85
www.ecolab.dk

Ecolab Europe GmbH
Richtstr. 7
CH-8304 Wallisellen
Phone ++41 44 877 2000