



# i-science® food™

Preparat do czyszczenia i odtłuszczenia różnych powierzchni dla gastronomii i przemysłu spożywczego



## Obszary zastosowania

i-science food™ jest skoncentrowanym preparatem do czyszczenia i odtłuszczenia różnych powierzchni dla gastronomii i przemysłu spożywczego.

## Sposób użycia

Stosować zgodnie z harmonogramem czyszczenia zatwierdzonym dla danego obiektu.

**1.** Spłukać powierzchnię wodą. **2.** Roztwór nanieść za pomocą spryskiwacza, i-fiber, i-mop lub innego odpowiedniego aplikatora. **3.** W razie konieczności powierzchnię szorować. **4.** Spłukać wodą. W przypadku powierzchni mających kontakt z żywnością powierzchnia musi zostać wypłukana wodą zdatną do picia.



- Więcej informacji dotyczących rozcieńczenia i stosowania preparatu oraz koniecznych akcesoriów może udzielić przedstawiciel handlowy i-team Polska sp. z o.o.
- Preparat przeznaczony do profesjonalnego stosowania. Dodatkowe informacje można znaleźć w Karcie charakterystyki produktu na stronie [www.i-teamglobal.com](http://www.i-teamglobal.com) oraz [www.i-teampolska.pl](http://www.i-teampolska.pl)

## Zalety

- Skuteczna alternatywa dla alkalicznych odtłuszczaczy.
- Może mieć kontakt z powierzchniami mającymi kontakt z żywnością.
- Bezpieczny dla użytkownika, powierzchni i środowiska naturalnego.

pH 7

## Rozcieńczanie

	600 ml	1 %	6 ml / 600 ml	1 : 100
	5 L	0,5 %	25 ml / 5 L	1 : 200
		0,33 %	13 ml / 4 L	1 : 300

## Właściwości

- Wygląd: zielona ciecz
- Zapach: brak
- pH: 7,2-7,7
- Gęstość: 1,01–1,03 g/cm<sup>3</sup>

