



КАНИСТРА 10 л.



КАНИСТРА 5 л.



КАНИСТРА 1 л.

«ТЕКНОЛ ГЕЛЬ» – СРЕДСТВО МОЮЩЕЕ СИНТЕТИЧЕСКОЕ ЖИДКОЕ ЩЕЛОЧНОЕ СЕРИИ «КРЕОЛАЙН».

СВОЙСТВА:

- Продукт в виде геля на водной основе.
- Концентрация водородных ионов – pH концентрата не менее 12,5
- Хорошо задерживается на вертикальных поверхностях. Долго не высыхает, что увеличивает его время воздействия.
- Очищает и обезжиривает быстро и эффективно.
- Безопасен для любых материалов: пластик, дерево, металл, керамика, стекло, кожа, резина, натуральных и искусственных волокон, тканей, лаков красок.
- Безопасен для здоровья человека.
- Безопасен для окружающей среды. Полностью биоразлагаем.
- Устраняет неприятные запахи (не маскирует их).
- Нетоксичен, взрывобезопасен. Не выделяет вредных веществ при нагревании.
- Полностью растворим в воде, легко дозируется, легко смывается.
- Снимает статический заряд.
- Не содержит фосфатов и хлоридов.
- В случае заморзания, при размораживании, не теряет своих свойств.

Перед применением после длительного хранения, транспортировки или заморзания/размораживания тщательно перемешайте содержимое упаковки.

СОСТАВ: Очищенная вода, неионогенные ПАВ, амфотерные ПАВ, комплексообразователи, метасиликат натрия, ксантановая камедь.

ХРАНЕНИЕ: при плюсовой температуре в закрытой таре. Хранение под прямыми лучами солнца не допускается.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ: работать в защитных перчатках. При попадании в глаза и на кожу – промыть водой.

СООТВЕТСТВУЕТ: ТУ 2381-001-96506313-2006

Срок годности 2 года.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.

Средство для очистки от нефте-масляных, грязе-почвенных, животных и растительных жиров. Долго не высыхает на вертикальных поверхностях и в местах, требующих продолжительного воздействия состава.

1. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КЛИНИНГ:

Применение	Концентрация
1.1. ОЧИСТКА ГОСТИНИЧНЫХ, АДМИНИСТРАТИВНЫХ, ТОРГОВЫХ, ОФИСНЫХ И ПРОЧИХ ПОМЕЩЕНИЙ.	
1.1.1. Очистка ковровых покрытий (выведение пятен различного происхождения)	10% – 100%
1.1.2. Очистка следов скотча, клея, чернил, маркера, обуви	100%
1.1.3. Очистка стен, полов.	10% – 100%

1.1.1. Приготовить средство в необходимой концентрации согласно таблице. Равномерно нанести средство, методом распыления, на очищаемую поверхность. Выждать 1 - 5 минут (в зависимости от вида и степени загрязнения), не допуская высыхания. Сильные загрязнения обработать подходящей по жесткости губкой или щеткой. Удалить загрязнения хорошо впитывающей влагу тканью.

1.1.2. Приготовить средство в необходимой концентрации согласно таблице. Далее см. п.1.1.1.

1.1.3. Приготовить средство в необходимой концентрации согласно таблице. Мыть полы как обычно. При необходимости, сильные загрязнения, например в межплиточных швах, потереть подходящей по жесткости щеткой.

1.2. ОЧИСТКА ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, В РЕСТОРАНАХ, БАРАХ, КАФЕ.	
1.2.1. Очистка вытяжек, воздухопроводов.	100%
1.2.2. Очистка кухонного оборудования (плиты, печи, грили, микроволновки и т.д.).	100%
1.2.3. Очистка стен, полов.	30% – 100%

1.2.1. Приготовить средство в необходимой концентрации согласно таблице. Равномерно нанести средство, методом распыления, на очищаемую поверхность. Выждать 1 - 15 минут (в зависимости от вида и степени загрязнения), не допуская высыхания. Сильные загрязнения обработать подходящей по жесткости губкой или щеткой. Смыть загрязнения водой, при необходимости, вытереть насухо хорошо впитывающей влагу тканью.

На теплые поверхности наносить толстым слоем.

1.2.2. Приготовить средство в необходимой концентрации согласно таблице. Далее см. п.1.2.1.

1.2.3. Приготовить средство в необходимой концентрации согласно таблице. Далее см. п.1.1.3.

1.3. ОЧИСТКА ОБОРУДОВАНИЯ И ЛЮБЫХ ВЕРТИКАЛЬНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (МЯСОПЕРЕРАБОТКА, РЫБОПЕРЕРАБОТКА, ПТИЦЕПЕРЕРАБОТКА, ВЫПЕЧКА ХЛЕБА, ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ).	
1.3.1. Очистка вытяжек, воздуховодов.	100%
1.3.2. Очистка оборудования (линии, транспортеры, плиты, печи, грили и т.д.).	100%
1.3.3. Очистка стен, полов.	30% – 100%

1.3.1. Приготовить средство в необходимой концентрации согласно таблице. Далее см. п. 1.2.1.

1.3.2. Приготовить средство в необходимой концентрации согласно таблице. Далее см. п. 1.2.1.

1.3.3. Приготовить средство в необходимой концентрации согласно таблице. Далее см. п.1.1.3.

2. ИНДУСТРИАЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ:

2.1. ОЧИСТКА И ОБЕЗЖИРИВАНИЕ КРУПНОГАБАРИТНЫХ ДЕТАЛЕЙ, МЕХАНИЗМОВ, ДВИГАТЕЛЕЙ ОТ ЗАГРЯЗНЕНИЙ, ПОЯВЛЯЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ ИХ ЭКСПЛУАТАЦИИ.	100%
---	-------------

2.1. Равномерно нанести средство, согласно таблице, методом распыления, на очищаемую поверхность. Выждать 1 - 15 минут (в зависимости от вида и степени загрязнения), не допуская высыхания. Сильные загрязнения обработать подходящей по жесткости губкой или щеткой. Удалить загрязнения струей воды, при необходимости, вытереть насухо хорошо впитывающей влагу тканью. На теплые поверхности наносить толстым слоем.

2.2. ОЧИСТКА ТРАНСПОРТНЫХ СРЕДСТВ ОТ ВНЕШНИХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ.	
2.2.1. Мойка с помощью пеногенератора.	10% – 30%
2.2.2. Мойка вручную.	10% – 30%

2.2.1. Приготовить средство в концентрации, согласно таблице. Равномерно нанести на очищаемую поверхность, двигаясь снизу вверх. Выждать 1 - 5 минут (в зависимости от вида и степени загрязнения), не допуская высыхания. Сильные загрязнения обработать подходящей по жесткости губкой или щеткой. Удалить загрязнения струей воды, при необходимости, вытереть насухо хорошо впитывающей влагу тканью.

2.2.2. Приготовить средство в концентрации, согласно таблице. Мыть как обычно с использованием губки. Удалить загрязнения струей воды, при необходимости, вытереть насухо хорошо впитывающей влагу тканью.

3. БЫТОВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ:

3.1. ОЧИСТКА НА КУХНЕ.	
3.1.1. Мойка кухонной мебели, вытяжек, моек (нержавейка, эмаль и т.д.)	
3.1.2. Очистка кухонной мебели и оборудования (холодильники, плиты, печи, духовые шкафы, микроволновки, мясорубки, комбайны и т.д.).	100%
3.1.3. Очистка стен, полов.	100%
	10%

3.1.1. Приготовить средство в необходимой концентрации согласно таблице. Далее см. п. 1.2.1.

3.1.2. Приготовить средство в необходимой концентрации согласно таблице. Далее см. п. 1.2.1.

3.1.3. Приготовить средство в необходимой концентрации согласно таблице. Далее см. п.1.1.3.

3.2. ОЧИСТКА НА ДАЧЕ.	
3.2.1. Очистка инвентаря и оборудования для приготовления пищи на огне (гриль, решетки, шампуры и т.д.).	100%

3.2.1. Приготовить средство в необходимой концентрации согласно таблице. Далее см. п. 1.2.1.