

neoblank®

Специальный продукт для смазки и ухода за поверхностями из нержавеющей стали. Наносится методом протирания или распыления без аэрозоля. Не содержит фосфатов.



Свойства:	<p>neoblank используется для защиты, ухода за поверхностями из нержавеющей стали, а так же их смазки. Прекрасно подходит для смазки сочленений различного рода и дверных петель, делает их подвижными. Очищает поверхность от отпечатков пальцев полос и пятен, придает ей равномерный тусклый блеск.</p> <p>neoblank не содержит парфюмерных добавок, дает хорошую защиту для материала и не является токсичным. Одним из компонентов является жидкий парафин. Защитная пленка легко смывается.</p>
Области применения:	Применяется для ухода за поверхностями из нержавеющей стали, удаления отпечатков пальцев, пятен, полос от воды или щелочи, а также пыль и жировых загрязнений на предприятиях общественного питания, в крупных столовых, на предприятиях пищевой промышленности, в ЦСО.
Применение/дозировка:	Распылите на поверхность из нержавеющей стали и разотрите мягкой чистой тканью. Мокрые поверхности должны быть предварительно вытерты насухо, хотя можно обрабатывать и влажные поверхности. Для обработки замков, петель и стыков лучше применять neoblank в виде спрея. neoblank крайне экономичен в использовании и передозировка может быть исключена при использовании подходящего пульверизатора (например предлагаемая нами бутылка с пульверизатором (Cat. No. 950000)). Не смешивать с другими продуктами.
Технические данные:	Удельная масса (20°C): 0,8 г/см ³ Вязкость (концентрат 20°C): <100мПа
Состав:	Составляющие в соответствии с рекомендациями ЕС для моющих и чистящих средств 89/542/EWG: < 5 % неионогенных ПАВ > 30 % алифатических углеводов
Информация по хранению:	Чувствительно к замораживанию. При температуре ниже -10°C. Может обратимо мутнеть.
Меры предосторожности и советы по технике безопасности:	<p>neoblank не классифицирован в соответствии с Законом изготовления опасных веществ 99/45/ЕС для поставляемых концентратов.</p> <p>При соответствующем применении продукт не вызывает опасений согласно директивам для пищевой промышленности.</p>