

# BRILL FORNI AUTOPULENTI

## BRILLANTANTE PER FORNI AUTOPULENTI

### SCHEMA TECNICA

DATA DI COMPILAZIONE : 4 DICEMBRE 2019

Coadiuvante di risciacquo tradizionale per l'asciugatura di forni autopulenti. Facilita l'allontanamento dei residui d'acqua e permette di ottenere forni asciutti e brillanti.

E' consigliato per acque dolci o medio dure (max 20°F) e deve essere dosato automaticamente mediante le apposite apparecchiature; permette di ottenere soluzioni di risciacquo omogenee evitando stratificazioni di prodotto nel boiler che andrebbero ad inficiare i risultati finali di lavaggio. Non contiene fosforo. Contenuto in isopropanolo superiore al 5%

### PROPRIETA'

E' stato formulato a pH leggermente acido. Contiene disperdenti della durezza dell'acqua che garantiscono una velatura omogenea della superficie delle stoviglie evitando la formazione di striature e incrostazioni calcaree.

### DOSAGGI CONSIGLIATI

DUREZZA DELL'ACQUA	DOLCE ( 0° - 15° F )	MEDIA ( 16° - 25° F )	DURA ( OLTRE 25° F )
Dose in gr. / lt.	0,08	0,16	<b>0,2</b>

### DOSAGGI E MODALITA' D'USO

Il prodotto e consigliato per acque dure o addolcite (comunque ad elevato contenuto salino) ma può essere usato in qualsiasi condizione di durezza dell'acqua.

### CAMPO D'IMPIEGO

E' indicato in forni autopulenti professionali di qualsiasi dimensione.



**QUALITY SERVICE S.r.l.**

Via O. Tenni, 1/I

31055 - Quinto di Treviso (TV)

Tel. / Fax : 0422 370478

E-mail : [info@qualityservicegroup.it](mailto:info@qualityservicegroup.it)

## NOTIZIE UTILI PER IL CONSUMATORE

Il prodotto deve essere stoccato lontano da fonti di calore e dal diretto contatto con i raggi solari.

## ATTENZIONE : PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE

### ATTENZIONE

Il prodotto può inquinare i mari, i laghi ed i fiumi; non eccedere nell'uso.

Non disperdere nell'ambiente il contenitore dopo l'uso.

### CONFEZIONI

**Cartoni da 5 kg x 4**



**QUALITY SERVICE S.r.l.**  
Via O. Tenni, 1/I  
31055 - Quinto di Treviso (TV)  
Tel. / Fax : 0422 370478  
E-mail : [info@qualityservicegroup.it](mailto:info@qualityservicegroup.it)