

GREASE WIZARD

GLIMM®

DÉ PROFESSIONELE ONTVETTER,
OOK GESCHIKT VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE

GRATIS VERSTUIVER BIJ AANKOOP
VAN EEN GREASE WIZARD!

5Le



Grease Wizard is een krachtige, ontvettende reiniger, geschikt voor alle waterbestendige oppervlakken die alle ingebakken vetten, oliën en vuilresten oplost. Geschikt voor de voedingsindustrie.

DOSERING

10% - 50% / Product verdunnen 1/10 in warm water, laten inwerken en goed naspoelen met warm water. Op hardnekkig vuil mag het product in hogere concentratie gebruikt worden. Opgepast! Niet laten inwerken op aluminium!

Dosering in machines: 1,5% - 10%.

PH

14

G-WORKS BV
Ovenhoek 1
8800 Roeselare
www.gworks.be



GEVAAR / DANGER

SAMENSTELLING

5 - 15%: niet-ionogene oppervlakte-actieve stoffen; < 5%: anionogene oppervlakte-actieve stoffen, tetrasodium EDTA, parfum, limoneen, conserveringsmiddel: methylchloroisothiazolinone, methylisothiazolinone. Bevat natriumhydroxide.

VEILIGHEID

H314 : Veroorzaakt ernstige brandwonden en oogletsel
P260 : Stof/rook/gas/nevel/damp/spuitnevel niet inademen.
P264 : Na het werken met dit product handen grondig wassen.
P280 : Beschermende handschoenen/beschermende kleding/oogbescherming/gelaatsbescherming dragen.
P301+P330+P331 : NA INSLIKKEN: de mond spoelen – GEEN braken opwekken.
P303+P361+P353 : BIJ CONTACT MET DE HUID (of het haar): verontreinigde kleding onmiddellijk uittrekken. Huid met water afspoelen/afdoeken.
P304+P340 : NA INADEMING: de persoon in de frisse lucht brengen en ervoor zorgen dat deze gemakkelijk kan ademen.
P305+P351+P338 : BIJ CONTACT MET DE OGEN: voorzichtig afspoelen met water gedurende een aantal minuten; contactlenzen verwijderen, indien mogelijk; blijven spoelen.
P405 : Achter slot en grendel bewaren

HACCP geschikt voor de voedingsindustrie.
convient pour l'industrie alimentaire.



16/GREW/ET/004