



Pot & Pan Dish Detergent™



Highly Concentrated



RECOMMENDATIONS:

Use in restaurants, cafeterias, food service establishments, corporate kitchens, catering kitchens.

KEY FEATURES/BENEFITS:

High sudsing, lemon scented liquid detergent

DIRECTIONS:

For hand washing of dishware, squirt into sink at 1oz per 3gal of water to easily emulsify grease, oil and food stains.

Food contact surfaces must be rinsed with potable water after washing with detergent.

For industrial and institutional use only.

PHYSICAL PROPERTIES:

Physical State: Liquid

Appearance: viscous clear yellow liquid

Odour: Lemon

pH: 7.5-8.5

Specific Gravity: 1.02-1.03

Solubility in Water: Complete

Viscosity: min. 300 cps (3@12 rpm)

SIZES:

Concentrated Formula

42840: 4/4L

42841: 1/20L

42842: 1/205L

SDS AVAILABLE UPON REQUEST #0018



StrongArm™

Fiche technique

Pot & Pan Dish Detergent™



Hautement Concentré



RECOMMANDATIONS :

Utilisation dans les restaurants, les cafétérias, les établissements de restauration, les cuisines d'entreprise, les cuisines de restauration.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES / AVANTAGES :

Un détergent liquide citronné qui produit une mousse abondante

DIRECTIONS :

Pour le lavage de main du plats, injectez dans l'évier à 1 once par 3gallons de l'eau pour émulsionner facilement la graisse, taches de pétrole et de nourriture.

Les surfaces avec contact alimentaire doivent être rincée abondamment avec l'eau potable après lavage avec ce détergent.

Pour usage industriel et institutionnel seulement.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES :

État physique : Liquide

Aspect : Liquide jaune clair visqueux

Odeur : citron

pH : 7.5-8.5

Gravité spécifique : 1.02-1.03

Solubilité dans l'eau : Achevée

Viscosité : Min. 300 cps (3 à 12 tr / min)

FORMATS:

Formule concentrée

42840: 4/4L

42841: 1/20L

42842: 1/205L

FICHE SIGNALÉTIQUE SUR DEMANDE #0018