



Lavavajillas



TENSOL

LAVAVAJILLAS MANUAL

PRELAVADOR DE FRUTAS Y VERDURAS

Fecha de Emisión: Enero 2015
Edición No. 3

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Uso: Lavado manual de la vajilla y prelavador de frutas y verduras.

Presentación: Envase de polietileno de 5 y 20 litros.

COMPOSICIÓN:

Agua, tensioactivos aniónicos, perfume, correctores de pH, conservante, espesante y colorante.

PROPIEDADES:

Lavavajillas manual de gran concentración y poder desengrasante. Evita la grasa y las partículas de alimentos depositadas en las superficies. Debido a su pH neutro se recomienda para el lavado de frutas y verduras, ya que no deja olor ni residuos. Además de que es similar al de la piel deja las manos con un agradable tacto y suavidad. Su alto contenido en materia activa, le confiere un elevado rendimiento, que hace que su uso sea realmente económico. Aclarado rápido, no hace falta secado.

APLICACIONES:

Especialmente indicado en la limpieza de loza, vajillas y demás utensilios de cocina.

MODO DE EMPLEO:

Diluir una pequeña cantidad del lavavajillas aproximadamente de 1 en 50 para el lavado de loza, superficies y utensilios. Diluir con agua 1 en 100 para el lavado de frutas y verduras, enjuagar perfectamente para proceder a su desinfección. Remover y proceder a la limpieza.

PRECAUCIONES:

Manténgase fuera del alcance de los niños. No ingerir. En caso de contacto con los ojos, lave con abundante agua.

Se recomienda el empleo de guantes para uso prolongado, para evitar la irritación en personas sensibles. Ficha de datos de seguridad a la disposición del usuario profesional que la solicite.

Aspecto	Líquido transparente color verde y aspecto viscoso
Olor	Limón
pH	7.0 ± 1
Densidad	1.02 ± 0.05 g/mL
Solubilidad	Soluble en agua.

Restringido uso profesional.



vijusa
Centroamérica
www.vijusaca.com