



DISH WASH PRO

LAVAVAJILLAS

Dish Wash Pro es un detergente líquido altamente concentrado especialmente formulado para el lavado manual de loza y utensilios de cocina. Este producto se caracteriza por un fresco y agradable olor a limón.

Su formulación líquida de pH neutro lo hace ser un agente protector de las manos sin perder la agresividad que se requiere en la limpieza.

Por ser altamente concentrado Dish Wash Pro, acepta alta diluciones otorgando máxima economía.

CARACTERÍSTICAS

- Protege sus manos.
- Realza el brillo de vasos y loza en general.
- De agradable aroma a limón.
- Fácil de enjuagar.
- No necesita secado.
- Biodegradable y libre de fosfato.

INSTRUCCIONES DE USO

> CONCENTRACIÓN FUERTE

Utilice 20ml de lavavajilla en 1 litro de agua.

> CONCENTRACIÓN MEDIANA

Utilice 10ml de lavavajilla en 1 litro de agua.

> CONCENTRACIÓN SUAVE

Utilice 5ml de lavavajilla en 1 litro de agua.

PRECAUCIONES

- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Evitar el contacto con alimentos y líquidos.
- Almacenar el envase cerrado en un lugar fresco y seco.

PRIMEROS AUXILIOS

> EN CASO DE CONTACTO OCULAR

Lavar con abundante agua por lo menos 15 min. Si la irritación persiste consulte a su médico.

> EN CASO DE INGESTIÓN

Beber inmediatamente una solución de clara de huevo o gelatina, sino dar a beber gran cantidad de agua y no provocar vómito. Si los síntomas persisten consulte a su médico.

GARANTÍA

Métodos modernos de producción y un riguroso control de laboratorio aseguran siempre una calidad uniforme. De esta forma todos los productos manufacturados por KIMPRO están garantizados para dar completa satisfacción al usuario.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Ingredientes Activos	17,6 - 18,2%
pH Concentrado	7,6 a 8,2
Viscosidad	175 a 250 cpsa 259C.
Gravedad específica	1.04 a 1.505SC.
Punto de Turbiedad	Ninguno, desde -5QC, hasta 100QC.
Solventes	Ninguno
Enjuagabilidad	Ninguno (Copa abierta de Cleveland)
Miscibilidad	Completamente soluble en agua fría o caliente, dura o blanda.
Enjuagabilidad	Total en agua fría o caliente
Estabilidad de almacenamiento	a) En condiciones normales: 1 año como mínimo b) En condiciones extremas: 6 meses como mínimo



- SALUD
- INFLAMABLE
- REACTIVIDAD
- INFO.ESPECIAL