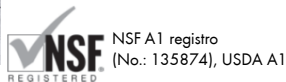


RESTAURADOR PARA METAL



Contenido	Art. No.
400gr	00893 121 1

Datos Técnicos	
Color	Blanco
Densidad	1,4 kg/l
Valor pH	1,6

Aplicaciones:

Para superficies metálicas de acero inoxidable, cromo, latón, cobre, aluminio, oro y plata. También es adecuado para la cerámica de vidrio y cristal.

Modo de empleo:

Aplicar poca cantidad del producto en la superficie a limpiar. Pulirla mediante un paño húmedo efectuando movimientos circulares y homogéneos. Lavar con agua hasta que no queden restos.

Nota:

Evitar el contacto directo con alimentos. No aplicar en aluminio anodizado, superficies galvanizadas o pintadas.

Testado y certificado por el NSF para el sector alimentario. Sin marcación obligatoria según la ordenanza sobre sustancias peligrosas

*¹NSF= Organización reconocida a nivel internacional que supervisa y registra productos que se usan en el sector alimentario.

Pasta pulidora de metales para eliminar la suciedad incrustada en superficies metálicas.

Contiene ácido cítrico activo.

- Se eliminan de forma fiable y suave suciedades incrustadas como oxidaciones de metales, corrosión ligera, cardenillo y cal, sin perjudicar los materiales.

Contiene alúmina natural como material abrasivo.

- Gracias al diferente granulado se refuerza la eficacia del efecto limpiador. La forma esférica y la dureza de la alúmina garantizan una limpieza suave pero al mismo tiempo potente.

Aditivos protectores con propiedades lubricantes.

- Proporcionan una superficie lisa e hidrófoba. Impide con eficacia la formación de nuevas incrustaciones de suciedad.

Homologación NSF A1¹

- Probado para aplicación en áreas cercanas a zonas de uso alimentario, sin embargo, debe excluirse el contacto directo con los alimentos. Uso inofensivo en empresa manipuladoras de alimentos, como cocinas industriales, comedores, mataderos, transportes de alimentos, etc.

- Altamente viscoso. No se escurre en superficies verticales.

- Probado para áreas cercanas a zonas de uso alimentario, excluyendo el contacto directo con alimentos. Uso inofensivo en empresas manipuladoras de alimentos, como cocinas industriales, comedores, mataderos, transportes de alimentos, etc.