



WK- 750

Revisión: N°2

Fecha: Marzo 2017

Página: N°1

LAVALOZAS INDUSTRIAL CONCENTRADO

WK-750 es un detergente líquido concentrado que ha sido formulado para remover rápidamente la suciedad en platos, vasos, vajilla y bandejas sin dañar sus manos.

WK-750 posee pH que neutro, pero efectivo para eliminar grasas y aceites de carácter animal y vegetal, frituras y películas aceitosas que se forman en las superficies de la cocina.

WK-750 es un producto biodegradable, libre de fosfatos con lo cual sus componentes se degradan en forma natural al tomar contacto con la naturaleza sin impactar al medio ambiente.

WK-750 puede ser usado en todo tipo de cocinas presentes en restaurantes, casinos públicos, colegios, hoteles, industria, hospitales, etc.

Instrucciones de Uso

Concentración fuerte	1 parte de producto por 100 partes de agua fría o caliente
Concentración mediana	1 parte de producto por 200 partes de agua fría o caliente
Concentración suave	1 parte de producto por 400 partes de agua fría o caliente

Especificaciones Técnicas

1. Aspecto	Líquido viscoso de color verde y aroma suave a limón.
2.-Ingredientes activos	18- 20% °Brix
3.-pH (concentrado)	7,0 - 8,0
4. Densidad	1,0 – 1,1
5.-Solubilidad	Completamente en agua caliente o fría.
6.-Estabilidad	Dos años en condiciones normales de almacenamiento



WK- 750

Revisión: N°2

Fecha: Marzo 2017

Página: N°2

Precauciones

Producto neutro en dilución, podría producir irritación en pieles sensibles por uso prolongado. Almacenar el producto en envase original cerrado, en un lugar fresco, seco y con ventilación adecuada.

Primeros Auxilios

Ingestión	No induzca vómitos. De a beber abundante cantidad de agua. Consulte a un médico.
Contacto Ocular	Lavar con abundante agua por 15 minutos. Consultar médico si persiste algún síntoma.
Contacto Dérmico	En caso de contacto accidental, enjuagar con agua.

MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

Elaborado por: Yazmin Pinto (QI)