

Серия CATERING EXPERT

для уборки кухни и рабочих зон на предприятиях
пищевой промышленности

GreenLAB

профессиональная химия

KT-DR. COOK

для комплексной уборки помещений
пищевого производства

КОНЦЕНТРАТ

1л = до 70 л
рабочего раствора

Щелочное обезжиривающее низкопенное средство.
Для применения ручным и механизированным способом.



pH
12,0

Действие

Удаляет свежие и въевшиеся жиры животного и растительного происхождения, белковые загрязнения, следы растительных пигментов, сажу, копоть.

Назначение

Рекомендуется для мытья рабочих поверхностей, инвентаря, стен, полов. Применяется для обработки щелочестойких поверхностей.

Способ применения

Комплексная уборка ручным и механизированным способом
Концентрат развести водой из расчета 1:50-1:70 (14 - 20 мл/ л) в зависимости от степени загрязнения. Проверить поверхность на стойкость красителя на малозаметном участке.
Обработать поверхность, смыть водой.

Удаление стойких жировых загрязнений

Концентрат развести водой из расчета 1:5-1:10 (100 - 200 мл/ л). Проверить поверхность на стойкость красителя на малозаметном участке. Рабочий раствор нанести на поверхность, растереть, смыть водой.

Упаковка

5 л, канистра, арт. KT-501/5

Характеристики

Состав: оптимизированная смесевая композиция ПАВ, смесь алкилдиметилбензиламмоний хлоридов, эмульгатор, метасиликат натрия, полимерный комплексообразователь и вода.
Плотность: 1,08 кг/дм³ при t = 20 °C

Меры предосторожности

Использовать резиновые перчатки, защитные очки, спецодежду.
При попадании на кожу или в глаза обильно промыть их водой, обратиться к врачу.

Хранение

Срок годности: 24 месяца с даты изготовления
Хранить в плотно закрытой упаковке в сухом темном помещении отдельно от пищевых продуктов при температуре от +1 до +20 °C. Беречь от детей.

Производитель: ООО "ГринЛАБ"

Россия, Санкт-Петербург, наб. канала Грибоедова, д. 45, лит. А, пом. 2Н, Тел: (812) 309-19-58

Серия CATERING EXPERT

для уборки кухни и рабочих зон на предприятиях
пищевой промышленности

GreenLAB

профессиональная химия

KT-UNICOM

для уборки помещений пищевого производства
с дезинфицирующим эффектом

КОНЦЕНТРАТ

1л = до 60 л
рабочего раствора

Щелочное обезжиривающее низкопенное средство с дезинфицирующим эффектом.
Для применения ручным и механизированным способом.



Действие

Удаляет жиры животного и растительного происхождения, белковые загрязнения, копоть, сажу, засохшие налеты.
Уничтожает бактерии и грибки.
Устраняет стойкие запахи. Отбеливает пластик.
Легко смывается.

Назначение

Рекомендуется для комплексной уборки помещений пищевого производства - мытья полов, стен, рабочих поверхностей, оборудования, тары и инструментов.
Применяется для обработки щелочестойких поверхностей.

Способ применения

Концентрат развести водой в зависимости от степени загрязнения:
для ежедневной комплексной уборки из расчета 1:60 (15 мл/л),
для генеральной уборки из расчета 1:20 (50 мл/л),
для удаления сильных загрязнений из расчета 1:1 (1 л/л).
Проверить поверхность на стойкость красителя на малозаметном участке. Обработать поверхность, смыть водой.

Упаковка

5 л, канистра, арт. KT-503/5

Характеристики

Состав: неионогенное ПАВ, гидротроп, растворители, эмульгаторы, щелочь, комплексообразователь, ароматизатор и вода
Плотность: 1,07 кг/дм³ при t = 20 °C

Меры предосторожности

Использовать резиновые перчатки, защитные очки, спецодежду.
При попадании на кожу или в глаза обильно промыть их водой, обратиться к врачу.

Хранение

Срок годности: 24 месяца с даты изготовления
Хранить в плотно закрытой упаковке в сухом темном помещении отдельно от пищевых продуктов при температуре от +1 до +20 °C.
Беречь от детей.

Производитель: ООО "ГринЛАБ"

Россия, Санкт-Петербург, наб. канала Грибоедова, д. 45, лит. А, пом. 2Н, Тел: (812) 309-19-58

Серия CATERING EXPERT

для уборки кухни и рабочих зон на предприятиях
пищевой промышленности

GreenLAB

профессиональная химия

KT-GRILL

для мытья гриля и технологического оборудования

КОНЦЕНТРАТ

1л = до 20 л
рабочего раствора

Сильнощелочное чистящее средство. Для применения ручным способом.



pH
14,0

Действие

Удаляет пригары и засохшие загрязнения - растительные и животные жиры, масло, сахар.

Назначение

Устраняет стойкие пищевые запахи. Удаляет засоры в трубах.

Способ применения

Рекомендуется для чистки кухонного промышленного оборудования - грилей, духовых шкафов, плит, вытяжек, фритюрниц, противней, сковород. Может применяться для устранения и профилактики засоров в трубах.

Применяется для обработки щелочестойких поверхностей.

Мытье плит, духовок, грилей

Взболтать канистру! Проверить поверхность на стойкость красителя на малозаметном участке! Нанести концентрат на поверхность, оставить на 5 - 15 минут. После размягчения загрязнения, растереть щеткой и смыть водой. Вытереть насухо. При сильных загрязнениях увеличить время выдержки, либо повторить обработку.

Замачивание посуды

Концентрат добавить в воду из расчета 1:10-1:20 (50-100 мл/л) в зависимости от степени загрязнения. Замочить посуду на 5 - 15 минут. Обработать посуду щеткой, тщательно прополоскать в чистой воде.

Упаковка

1 л, бутылка, арт. KT-504/1

5 л, канистра, арт. KT-505/5

Характеристики

Состав: неионогенное ПАВ, щелочь, эмульгатор, смесь комплексообразователей и вода.

Плотность: 1,1 кг/дм³ при t = 20 °C

Меры предосторожности

Использовать резиновые перчатки, защитные очки, спецодежду.

При попадании на кожу или в глаза обильно промыть их водой, обратиться к врачу.

Хранение

Срок годности: 24 месяца с даты изготовления

Хранить в плотно закрытой упаковке в сухом темном помещении отдельно от пищевых продуктов при температуре от +1 до +20 °C. Беречь от детей.

Производитель: ООО "ГринЛАБ"

Россия, Санкт-Петербург, наб. канала Грибоедова, д. 45, лит. А, пом. 2Н, Тел: (812) 309-19-58

Серия CATERING EXPERT

для уборки кухни и рабочих зон на предприятиях
пищевой промышленности

GreenLAB

профессиональная химия

КТ-NP.KIT

для мытья коптильных камер и духовых шкафов

КОНЦЕНТРАТ

1л = до 100 л
рабочего раствора

Сильнощелочное обезжиривающее гелеобразное средство.
Для ручного и механизированного применения.



Действие

Удаляет стойкие пригары жиров, масел, сахара, патоки.
Очищает накипь, дымовые смолы, копоть.
Устраняет засоры в трубах.
Экономно расходуется.

Назначение

Рекомендуется для чистки коптильных камер, жарочных шкафов, калориферов, термокамер, варочных котлов, хлебопекарных печей.
Применяется для обработки щелочестойких поверхностей.

Способ применения

Чистка оборудования

Взболтать канистру! Проверить поверхность на стойкость красителя на малозаметном участке! Нанести концентрат на поверхность и оставить на 3 - 10 минут. После размягчения загрязнения растереть щеткой и смыть водой. Вытереть насухо. При сильных загрязнениях увеличить время выдержки, либо повторить обработку.

Комплексная уборка кухни

Концентрат развести водой из расчета 1:30-1:100 (10-35 мл/л). Рабочий раствор нанести на поверхность и оставить на 2-5 минут, растереть щеткой и смыть водой. Сильно загрязненные места обрабатывать концентратом.

Упаковка

5 л, канистра, арт. КТ-508/5
10 л, канистра, арт. КТ-509/10

Характеристики

Состав: оптимизированная композиция ПАВ, щелочь, полимерный комплексообразователь и вода.
Плотность: 1,1 кг/дм³ при t = 20 °C

Меры предосторожности

Использовать резиновые перчатки, защитные очки, спецодежду.
При попадании на кожу или в глаза обильно промыть их водой, обратиться к врачу.

Хранение

Срок годности: 24 месяца с даты изготовления
Хранить в плотно закрытой упаковке в сухом темном помещении отдельно от пищевых продуктов при температуре от +1 до +20 °C.
Беречь от детей.

Производитель: ООО "ГринЛАБ"

Россия, Санкт-Петербург, наб. канала Грибоедова, д. 45, лит. А, пом. 2Н, Тел: (812) 309-19-58

Серия CATERING EXPERT

для уборки кухни и рабочих зон на предприятиях
пищевой промышленности

GreenLAB

профессиональная химия

KT-RATIONAL

для мытья пароконвектоматов
с автоматической системой мойки

КОНЦЕНТРАТ

Сильнощелочное моющее средство.



Действие

Удаляет масла, жиры растительного и животного происхождения, белковые загрязнения, крахмал, гарь, копоть. Эффективно очищает пригоревшие и запекшиеся остатки пищи.

Назначение

Рекомендуется для применения на предприятиях общественного питания.

Способ применения

При мытье руководствоваться инструкцией изготовителя оборудования. Для последующей нейтрализации средства использовать ополаскиватель KT-RATIONAL CONDI.

Упаковка

5 л, канистра, арт. KT-514/5

Характеристики

Состав: неионогенное ПАВ, щелочь, сода кальцинированная, смесь комплексообразователей, эмульгатор и вода.
Плотность: 1,1 кг/дм³ при t = 20 °C

Меры предосторожности

Использовать резиновые перчатки, защитные очки, спецодежду. При попадании на кожу или в глаза обильно промыть их водой, обратиться к врачу.

Хранение

Срок годности: 24 месяца с даты изготовления
Хранить в плотно закрытой упаковке в сухом темном помещении отдельно от пищевых продуктов при температуре от +1 до +20 °C. Беречь от детей.

Производитель: ООО "ГринЛАБ"

Россия, Санкт-Петербург, наб. канала Грибоедова, д. 45, лит. А, пом. 2Н, Тел: (812) 309-19-58