



Clear Dry HD

ABRILHANTADOR LÍQUIDO CONCENTRADO PARA ALAVAGEM MECÂNICA DE LOUÇA.

- Abrilhantador líquido altamente concentrado.
- Especialmente indicado para águas de dureza elevada e muito elevada.
- Confere uma extraordinária nitidez aos pratos, copos e talheres.
- Secagem rápida e sem manchas.



PROPRIEDADES

Clear Dry HD é um abrillantador super concentrado especialmente indicado para utilizar em águas muito duras. Pode ser utilizado com todos os tipos de materiais laváveis (louça, vidro, porcelana, aço inoxidável, melanina, etc.).

Proporciona resultados de secagem espectaculares, sem veios, nem manchas de salpicos. A mistura especial de tensoactivos, favorece uma acção de secagem mais rápida e evita a secagem com um pano. A sua fórmula ácida previne a acumulação dos depósitos de calcário na zona de enxaguamento, eliminando as incrustações de calcário nas tubagens.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto: Líquido azul transparente.

pH a 1%:

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

MODO DE APLICAÇÃO

1. O seu especialista Ecolab tratará de instalar o sistema de doseamento automático de Clear Dry HD e ajustará de acordo com as características da sua máquina e com a dureza da água.
2. Verifique periodicamente o nível de secante da bilha para efectuar a troca quando necessário.
3. Mantenha o contacto com o seu especialista Ecolab.

SEGURANÇA

- Só para uso profissional.
- Não misturar com outros produtos.
- Para mais informações consultar o rótulo do produto e a Ficha de Dados de Segurança do mesmo.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

- Conservar apenas na embalagem original.
- Não misturar com nenhum outro produto.

ACONDICIONAMENTO

9013690 - CLEAR DRY HD 2X5 L

Consultar o seu especialista Ecolab para mais informações.

Worldwide Headquarter
Ecolab Inc.
1 Ecolab Place, St. Paul, MN55102
1.800.35.CLEAN

European Headquarter
Ecolab Europe GmbH
Richtstr. 7
CH-8304 Wallisellen

Ecolab Portugal
Ecolab Hispano-Portuguesa, S.L.
TagusPark
Av. Prof. Doutor Cavaco Silva
Edifício Qualidade B1-1B
2740-122 Porto Salvo
Tel: +351 21 44 80 750