



PRO



CIF DETERGENTE NEUTRO PROFESIONAL

Descripción

Detergente sintético biodegradable.

Beneficios

CIF NEUTRO puede utilizarse por aplicación directa para remover restos de comida y grasas de platos, cubiertos, y demás utensilios de cocina.

También puede utilizarse en dilución con agua, para maximizar la concentración de micelas en la solución y aumentar la capacidad de remoción de grasa y residuos.

Luego de la aplicación y posterior enjuagado, se obtendrá vajillas brillantes, libres de grasitud.

Su fórmula neutra deja las superficies libres de olores que puedan interferir con el aroma de comida.

Excelente rendimiento. Su concentración permite preparar 265 litros de solución para el lavado.

Instrucciones de uso

Para uso diluido, agregar una parte de producto en 53 partes de agua o 94 ml en un volumen de 5 litros de agua. Enjuagar la vajilla y otros utensilios de cocina en la solución obtenida y completar la remoción de la suciedad con la esponja embebida en la solución de lavado.

Para uso directo, colocar el producto en la esponja húmeda y proceder al lavado.

Enjuagar con abundante agua potable, teniendo en cuenta que las superficies de la vajilla y utensilios de cocina estarán en contacto con alimentos.

No mezclar con otros productos ya que puede ser alterada la performance del CIF NEUTRO.

Consulte al SAC para instrucciones específicas de uso y equipo dosificador recomendado.

Contacto

Centro de atención al consumidor

Argentina: 0-800-888-CIF (243) consumidor@sac-unilever.com.ar

Paraguay: 0-800-119-910 consumidor@sac-unilever.com.py

Uruguay: 0-800-2727 consumidor@sac-unilever.com.uy

Bolivia: 800-10-0057 consumidor@sac-Unilever.com.bo

Perú: 0800-51950



Presentación

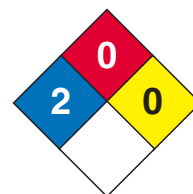
Bidón Plástico de polietileno de alta densidad de 5 litros.

Presentación comercial

Caja de cartón corrugado conteniendo 4 unidades

Código

7791290788534





CIF DETERGENTE NEUTRO PROFESIONAL

Propiedades físicas

Materia activa Aniónica	20%
Densidad	1,029 – 1,059 g/ml
Viscosidad	1000 – 1500 cps
pH	6,5 – 7,5
Tiempo de vida útil	24 meses.

Las propiedades pueden variar dentro de un rango establecido sin que esto afecte el desempeño del producto.

Almacenamiento y precauciones para el manipuleo

Almacenar en el envase original en lugar, protegido de la luz solar directa, en un área fresca, seca y bien ventilada. Alejado de materiales incompatibles y alimentos y bebidas. Evitar fugas.

Mantener fuera del alcance de los niños y animales domésticos.

En caso de contacto con ojos y/o piel, lave inmediatamente con abundante agua.

En caso de ingestión no provoque el vómito y consulte inmediatamente al centro de intoxicaciones o al médico llevando el envase o el rótulo del producto.

EN ARGENTINA: Hospital de Niños (011)4962-6666 o gratis al Centro Nacional de Intoxicaciones 0800-333-0160.

EN CHILE: CITUC (02) 2635-3800, atención las 24 hrs. los 365 días del año.

EN URUGUAY: CIAT (Centro de Información y Asesoramiento Toxicológico) tel.: 1722.

EN PARAGUAY: Centro Nacional de Toxicología Gral. Santos y Teodoro S. Mongelós. Tel: 021-220-418.

EN PERÚ Y BOLIVIA: en caso de intoxicaciones acudir al centro de salud más cercano.