

Dulon Koud Ontvetter

Milieuveilige kleurstofloze ontvetter voor de voedingsindustrie.

Verdunningsmatrix Koud Ontvetter

Mengverhouding	1:1 (50%)	1:4 (25%)	1:10 (10%)	1:20 (5%)	1:50 (2%)	1:100 (1%)
Toepassing / methode	Flacon	Flacon	Flacon	Emmer o.i.d.	Emmer o.i.d.	Emmer o.i.d.
Ovengroep	✓	✓	✓			
Afzuiginstallatie	✓	✓	✓			
Vloer ovengroep			✓	✓		
Vloer keuken			✓	✓	✓	
Vloer winkel					✓	✓ of minder
Werkbanken			✓	✓		
Winkelruit					✓	✓ of minder
Vitrinekasten					✓	✓ of minder

Voorbeeld mengverhouding

50% = 250 ml Koud Ontvetter
met 250 ml water

25% = 100 ml Koud Ontvetter
met 400 ml water

10% = 50 ml Koud Ontvetter
met 450 ml water

5% = 50 ml Koud Ontvetter
met 1 liter water

2% = 50 ml Koud Ontvetter
met 2,5 liter water

1% = 50 ml Koud Ontvetter
met 5 liter water



Gebruiksaanwijzing: Al naar gelang de vervuiling verdunnen 1:1 tot 1:100 met handwarm of koud water. Opbrengen, even laten inwerken, eventueel activeren met borstel/spons/doek of papier en dan met water afspoelen. Ook te gebruiken in schrob-machine en hogedrukreiniger.



**Voedselveiligheids
certificaat:**



Nonfood Compounds
Program Listed A1
Registration No. 145070

DULON FOOD

Rouwkooplaan 5
2251 AP Voorschoten
The Netherlands
T: +31 (0)88 555 36 00
F: +31 (0)88 555 36 99
E: info@dulonfood.com