

Erstellt am 07.12.2020

Produktinformation



Produktbeschreibung:

Hochwirksamer Allzweckreiniger für Metzgereien/Fleischereien, Großküchen und Gastronomie. Problemlöser für die tägliche Reinigung. (Fritteusenreinigung)

Materialverträglichkeit:

Gebräuchliche Materialien sind gegenüber der Anwendungslösung beständig.

Anwendung:

Verfahren	Konzentration	Temperatur	Zeitdauer
Hochdruckreinigung	0,2%	5 - 40°C	Nach Bedarf; abhängig von der Reinigungsaufgabe
Schaumreinigung	2%	5 - 40°C	Nach Bedarf; abhängig von der Reinigungsaufgabe
Manuell	0,2%	5 - 40°C	Nach Bedarf; abhängig von der Reinigungsaufgabe

Hinweise zur Anwendung:

Die Reinigungsbedingungen sind auf die Art und den Grad der Verschmutzung abzustimmen. Zur Optimierung der Reinigung ist unter Umständen notwendig, nach Absprache mit unserer Anwendungstechnik, von den oben angegebenen Werten abzuweichen. Die anwendungsfertigen Lösungen sollten auf den zu reinigenden Flächen nicht antrocknen. Auf ausreichendes Nachspülen mit Wasser von Trinkwasserqualität ist zu achten. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen.

Lagerung:

Trocken lagern. Eimer immer gut verschließen.

Technische Informationen:

Aussehen	Weißes Pulver
Schüttdichte (20°C, g/l)	ca. 800
pH-Wert (20°C / 1%)	ca. 12,1
Inhaltsstoffe	Carbonate, Silikate, Phosphate, anionische und nichtionische Tenside, Natriumhydroxid.
Hinweise	Bei Unkenntnis der Materialbeständigkeit ist diese vor Ersteininsatz im Vorversuch zu ermitteln
Artikelnummer	3024

