TECHNISCHE INFORMATION



FETTLÖSER

TOP OFF











Art.-Nr. 600.692 10-I-Kanister

- Fettlöser neutral
- idealer Reiniger für Großküchen, Bäckereien, Metzgereien, Schlachthäuser usw.
- entfernt mühelos Fette und Proteine
- lebensmittelfreundlich eingestellt
- kein toxischer Aufbau
- biologisch abbaubar
- hoher Hautschutzanteil
- Einsatz in Schaumkanonen und Prestan KRD Geräten

ANWENDUNGSBEREICH:

Zur fettlösenden Reinigung aller abwaschbaren Flächen und Gegenstände. In lebensmittelverarbeitenden Betrieben, wie Großküchen, Kantinen, Metzgereien und Molkereien etc, besonders zur Reinigung stark fettverschmutzter Fußböden, Arbeitsflächen.

GEBRAUCHSANWEISUNG UND DOSIERUNG:

Manuell: Je nach Verschmutzungsgrad 20-50 ml/8 l Wasser. Bei starker Verschmutzung Dosierung erhöhen. Maschinell: Je nach Angabe des Maschinenherstellers oder bis 6 % verdünnt (= 60 ml pro Liter Wasser) anwenden. Bei starken Verschmutzungen Strecke vorlegen. Die Reinigungsleistung kann durch die Verwendung von abgestimmten Scheuerpads deutlich verbessert werden.

Für die nicht sachgemäße Anwendung und daraus resultierende Schäden kann keine Haftung übernommen werden.

TECHNISCHE DATEN:

Aussehen:	gelbliche Flüssigkeit
Geruch:	citrisch
Viskosität:	dünnflüssig
Dichte:	1030 g/l
pH-Wert im Konzentrat:	8

INHALTSSTOFFE:

Unter 5 %:	nichtionische Tenside
5-15 %:	anionische Tenside
Enthält:	Konservierungsmittel, BENZISOTHIAZOLINONE,
	METHYLISOTHIAZOLINONE, Duftstoff LIMONENE
Giscode:	GG 70
Haltbarkeit:	im Originalgebinde mind. 1 Jahr

Die in dieser Zubereitung enthaltenen Tenside erfüllen die Bedingungen der biologischen Abbaubarkeit wie sie in der Verordnung (EG) Nr. 648/2004 über Detergenzien festgelegt sind.

KENNZEICHNUNG:



Gefahrenhinweise: H315: Verursacht Hautreizungen. H319: Verursacht schwere Augenreizung.

Sicherheitshinweise: P102: Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. P264: Nach Gebrauch Hände gründlich waschen. P280: Augenschutz tragen. P305+351+338: BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen. P301+312: BEI VERSCHLUCKEN: Bei Unwohlsein GIFTINFORMATIONSZENTRUM oder Arzt anrufen.

TRANSPORT: Kein Gefahrgut im Sinne dieser Transportvorschriften (ADR).

KLEEN PURGATIS GmbH

Zentrale

Dieselstraße 10 D-32120 Hiddenhausen Fon +49 (0) 5223 9970-40 Fax +49 (0) 5223 9970-50 info@kleen-purgatis.de

Vertrieb International

Firststrasse 15 CH-8835 Feusisberg Fon +41 (0) 44 78686-68 Fax +41 (0) 44 78686-69 info@kleen-purgatis.ch

www.kleen-purgatis.de

Ein Unternehmen der BUDICH GRUPPE