

PROFESSIONAL CLEAN and CLEVER



Industriereiniger für den Lebensmittelverarbeitenden Bereich

Inhaltsstoffangabe(EG) Nr. 648/2004:

unter 5 % anionische Tenside, nichtionische Tenside, Phosphate

Kennzeichnung nach GefStoffV:



Reizend

Bezeichnung der besonderen Gefahren:

Reizt die Haut. Gefahr ernster Augenschäden.

Sicherheitsratschläge:

Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. Bei Berührung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren. Abfälle und Behälter müssen in gesicherter Weise beseitigt werden. Bei der Arbeit geeignete Schutzhandschuhe und Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen. Bei Verschlucken sofort ärztlichen Rat einholen und Verpackung oder Etikett vorzeigen.

Sicherheitsdatenblatt auf Anfrage für berufsmäßige Verwender erhältlich.



pH-Wert
11

Einsatzbereich:

CLEAN and CLEVER Professional Industriereiniger PRO 134 – für die tägliche Unterhaltsreinigung in lebensmittelherstellenden/-verarbeitenden Betrieben sowie in Großküchen. Ideal geeignet zur Reinigung von Böden, Wänden, Maschinen und Geräten, Behältern, Friteusen, Dunstabzugshauben usw. aus Metall, Lack, Glas, Holz, Porzellan, Kunststoffen, sowie PVC.

Produkteigenschaften:

- Hochkonzentrat
- entfernt Schmutz wie pflanzliche Fette, Eiweißreste, Blut, Säfte, Talg usw.

Anwendung/Dosierung:

Manuelle Reinigung:

- Maschinen, Anlagen, Geräte, Behälter usw. je nach Verschmutzungsgrad 1:30 bis 1:60 mit Wasser verdünnen
- Fliesen, Wände, Keramik, Kunststoffe, Teppiche, Böden usw. je nach Verschmutzungsgrad 1:40 bis 1:100 mit Wasser verdünnen

Reinigungsautomaten (Bodenreinigung):

- je nach Verschmutzungsgrad 1:30 bis 1:100 vorverdünnen

Empfohlene wirtschaftliche Anwendung:

- über unsere **Dosierstationen** für manuelle Reinigung, Sprüh- und Schaumreinigung

Verkaufseinheiten:

Industriereiniger für den Lebensmittelverarbeitenden Bereich PRO 134

- 1 Kanister à 10 Ltr.

Art.Nr.: 2077778

Nur für den gewerblichen Gebrauch.

PRO 134