

Exporit® 302 Stikkenwagen-Reiniger

Anwendungsbereiche:

Der flüssige, alkalische Exporit 302 Stikkenwagen-Reiniger für automatische Reinigungsanlagen, Tauchbäder etc. zur Reinigung von Bleche, Formen und Stikkenwagen in der Lebensmittelindustrie, in Metzgereien, Bäckereien und Großküchen. Mit Exporit 302 werden Backbleche und -formen aus Edelstahl und Aluminium gründlich gereinigt und hygienisch sauber. Für beschichtete und eloxierte Teile ist Exporit 302 nicht geeignet.

Beste Ergebnisse mit automatischen Reinigungsanlagen für Stikkenwagen von Guggenberger, Komza etc..

Auch ausgezeichnet als universeller chlorfreier Geschirr-Reiniger für die Gastronomie geeignet.

Dosierung:

1. Stikkenwagen-Reinigungsanlage: 3 – 8 %-ig manuell dosieren oder über automatische Dosierung der Anlage
2. Tauchbad und manuell: Exporit 302 1 % – 3 % (entspricht 1 L bis 3 L auf 100 L Wasser) bis 70 °C verdünnen. Die Lösung 30 min bis 60 min auf die zu reinigenden Teile einwirken lassen. Danach mit klarem Wasser gründlich abspritzen. Dosierung, Temperatur und Einwirkzeiten nicht überschreiten!
3. Geschirr-Reinigungsmaschine: über automatisches Flüssig-Reiniger Dosiergerät in den Waschtank der Reinigungsanlage in Abhängigkeit von Wasserqualität und Verschmutzungsgrad:

Wasserhärtebereich	° deutscher Wasserhärte	Dosiermenge in g/L	Dosiermenge in ml/L
1 weich	0 – 8,4 °dH	1 – 3 g/L	1 – 2,5 ml/L
2 mittel	8,4 – 14 °dH	3 – 5 g/L	2,5 – 4 ml/L
3 hart	14 – 21 °dH	5 – 7 g/L	4 – 5,5 ml/L
	über 21 °dH	7 – 9 g/L	5,5 – 7 ml/L

Eigenschaften:

Exporit 302 wirkt gründlich und schnell. Eingebrauntes wird aufgeweicht, gelöst und lässt sich durch abspritzen leicht entfernen. Bei den angegebenen Anwendungsbedingungen werden auch empfindliche Materialien wie Aluminium nicht angegriffen. Beim Trocknen werden Kalkflecken verhindert.

Ist chlor- und phosphatfrei. Reinigt gründlich im Lebensmittelbereich ohne Schaumbildung.

Physikalisch-Chemische Daten:

Aussehen:	klare, gelbliche Flüssigkeit
Geruch:	nahezu geruchlos
pH-Wert im Lieferzustand:	pH 14,0
pH-Wert 1%ig:	ca pH 12,0
Dyn. Viskosität (20° C):	< 30 mPas
Dichte (20° C):	1,264g/mL – 1,274g/mL

Hinweise auf besondere Gefahren und Sicherheitsratschläge:

Gefahr!

Enthält Kaliumhydroxid.

Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen. BEI VERSCHLUCKEN: Mund ausspülen. KEIN Erbrechen herbeiführen. BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen oder duschen. BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser ausspülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter ausspülen. Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM/Arzt anrufen. Kontaminierte Kleidung ausziehen und vor erneutem Tragen waschen. Behälter nur völlig restentleert der Wertstoffsammlung zuführen

Produktinformation

Inhaltsstoffe:

< 5 % Phosphonate, < 5 % Polycarboxylate

Gebindegrößen:

2582 000 12 kg Kanister

Zusätzliche Hinweise:

- Kein Publikumsprodukt. Nur für die gewerbliche Anwendung!
- Vor Produktwechsel Dosiersystem inkl. Leitungen und Ansaugschläuche mit Frischwasser durchspülen.
- Lagerung und Transport nur aufrecht stehend im Originalgebilde zulässig.
Lagerung: -kein direktes Sonnenlicht, frostfrei, kühl bis max. 30°C.
- Nie mit anderen Produkten mischen!
- Nicht in andere, nicht dafür vorgesehene Behälter, z.B. Flaschen umfüllen!
- Farbschwankungen des Produktes sind rohstoff- und lagerbedingt, aber kein Qualitätsmangel.
- Bei bestimmungsgemäßer Verwendung ist das Produkt für das gewerbliche Geschirrspülen einsetzbar und für die Verwendung im Lebensmittelbereich geeignet.

Die Informationen entsprechen unseren Erfahrungen und unserem Kenntnisstand. Eine Verbindlichkeit bzw. entsprechende Ansprüche können daraus nicht abgeleitet werden. Im Zweifelsfall sollte der Verwender die Verträglichkeit des zu behandelnden Materials mit dem Produkt immer an unauffälliger Stelle prüfen.