

Seeger GastroLinie Spezialklarspüler für Konvektomaten und Dampfgerar

Eigenschaften:

- zur Klarspülung von Konvektomaten, Kombidämpfern und Dampfgerarern mit automatischem Dosiersystem
- trocknet schnell und streifenfrei
- geruchsneutral

Anwendungsbereich:

Der Seeger GastroLinie Spezialklarspüler für Konvektomaten und Dampfgerar ist speziell für den Einsatz in Konvektomaten, Kombidämpfern und Dampfgerarern mit einem automatischen Reinigungssystem entwickelt worden. Durch seine einfache und schnelle Anwendung kann er bei der täglichen automatischen Reinigung für die Klarspülung eingesetzt werden. Bei sachgerechter Anwendung ist der Seeger GastroLinie Spezialklarspüler für Konvektomaten und Dampfgerar für die Klarspülung von allen handelsüblichen Konvektomaten, Kombidämpfern und Dampfgerarern geeignet.

Vor dem Klarspülschritt erfolgt eine automatische Reinigung. Für optimale Ergebnisse wird hierfür der Seeger GastroLinie Spezialreiniger für Konvektomaten und Dampfgerar FORTE empfohlen.

Anwendung und Dosierung:

Seeger GastroLinie Spezialklarspüler für Konvektomaten und Dampfgerar nach Empfehlung des Herstellers an das automatische Dosiersystem anschließen bzw. in den dafür vorgesehenen Klarspülertank einfüllen. Die Klarspülung erfolgt automatisch über das integrierte Reinigungssystem.

Physikalisch-Chemische Daten:

Aussehen:	klare, dunkelrosa Flüssigkeit
Geruch:	charakteristisch, tensidartig
pH-Wert im Lieferzustand:	pH 2,5 – pH 3,0
pH-Wert 1%ig:	ca. pH 3,5
Dyn. Viskosität (20° C):	unter 30 mPas
Dichte (20° C):	ca. 1,02 g/mL

Hinweise auf besondere Gefahren und Sicherheitsratschläge:

nicht als gefährlich eingestuft im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008. Sicherheitsdatenblatt auf Anfrage erhältlich.

Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. BEI VERSCHLUCKEN: Bei Unwohlsein GIFTINFORMATIONSZENTRUM/Arzt anrufen. BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser ausspülen. Vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter ausspülen.

Inhaltsstoffe:

5 – 15% nichtionische Tenside, unter 5 % anionische Tenside, unter 5% Polycarboxylate

Gebindegrößen:

3484 000 10 Kg Kanister

- Kein Publikumsprodukt. Nur für die gewerbliche Anwendung!
- Lagerung und Transport nur aufrecht stehend im Originalgebinde zulässig. Lagerung: kein direktes Sonnenlicht, frostfrei, kühl bis max.35°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 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. Mit dieser Produktinformation verlieren alle vorherigen Datenblätter für dieses Produkt ihre Gültigkeit. Wir übernehmen keine Schäden an Geräten.