

## Seeger GastroLinie Universal - Klarspüler

---

### Eigenschaften:

- Universell einsetzbarer Klarspüler
- Hervorragende Benetzung sorgt für streifenfreien Glanz ohne Flecken
- Optimierte Trocknungseigenschaften
- Sichert Bierschaumstabilität

### Anwendungsbereiche:

Das Produkt ist ein neutraler flüssiger Universal- Klarspüler zu Anwendung in gewerblichen Fronttür-, Hauben-, Transport- und Gläser-Spülmaschinen in Bars, Hotels, Restaurants, Küchen der Gemeinschaftsverpflegung, in Metzgereien und Bäckereien etc..

Geeignet für Geräte, Besteckteile und Spülgut aus Glas, Porzellan, Kunststoff, Edelstahl.  
Auch für Aluminium und Silber geeignet.

### Dosierung:

Der Universal-Klarspüler wird mit 0,1 bis 0,4 ml/l über ein Klarspülmittel-Dosiergerät in den Waschtank dosiert.

### Physikalisch-Chemische Daten:

Aussehen:	klare, türkisblaue Flüssigkeit
Geruch:	produktspezifisch
pH-Wert Konz :	ca 5,5
Dyn. Viskosität (20° C):	unter 30 mPas
Dichte (20° C):	ca. 1,0 g/mL

### Hinweise auf besondere Gefahren und Sicherheitsratschläge:

Der Universal-Klarspüler ist 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. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter ausspülen.

### Inhaltsstoffe:

5 – 15% nichtionische Tenside, anionische Tenside, unter 5% Phosphonate, Konservierungsmittel (Benzisothiazolinone, Methylisothiazolinone).

### Gebindegrößen:

3931 000      10 L 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.