

## Pack zu 65 Konvektomaten-Klarspüler

---

### Eigenschaften:

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

### Anwendungsbereich:

Pack zu 65 Konvektomaten-Klarspüler ist speziell für den Einsatz in Konvektomaten, Kombidämpfern und Dampfgarern mit einem automatischen Reinigungssystemen entwickelt worden. Durch seine einfache und schnelle Anwendung kann er bei der täglichen automatischen Reinigung für die Klarspülung eingesetzt werden. Bei sachgerechter Anwendung ist Pack zu 65 Konvektomaten-Klarspüler für die Klarspülung von allen handelsüblichen Konvektomaten, Kombidämpfern und Dampfgarern geeignet.

Vor dem Klarspülschritt erfolgt eine automatische Reinigung. Für optimale Ergebnisse wird hierfür der Pack zu 60 für Konvektomat-Reiniger empfohlen.

### Anwendung und Dosierung:

Pack zu 65 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 3,5
pH-Wert 1%ig:	ca. pH 3,5
Dyn. Viskosität (20° C):	unter 30 mPas
Dichte (20° C):	ca. 1,026 g/mL

### Hinweise auf besondere Gefahren und Sicherheitsratschläge:

Pack zu 65 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, unter 5 % anionische Tenside, unter 5% Polycarboxylate

### Gebindegrößen:

1484 000      10 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 Originalgebinde zulässig.  
Lagerung: kein direktes Sonnenlicht, frostfrei, kühl bis max. 30°C.
- Nie mit anderen Produkten mischen!

## **Pack zu 65 Konvektomaten-Klarspüler**

---

- 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. Mit dieser Produktinformation verlieren alle vorherigen Datenblätter für dieses Produkt ihre Gültigkeit. Wir übernehmen keine Schäden an Geräten.