

Produktinformation

Pack zu 24 Fritteusen-Reiniger

Anwendungsbereiche:

t

Pack zu 24 Fritteusen-Reiniger ist ein alkalischer Spezialreiniger für alle Nahrungsmittelbetriebe zum raschen Lösen und Entfernen von Eiweiß- und Fettrückständen in Fritteusen.

Dosierung:

1. Öl ablassen.
2. Fritteuse vollständig mit Wasser füllen.
3. 50 – 100 g pro 10 L Wasser.
4. Auf 80°C aufheizen.
5. 10 – 20 Minuten einwirken lassen.
6. Manuell nachreinigen und mit klarem Wasser abspülen.

Bei Aluminium vorgeschriebene Dosierung nicht überschreiten.

Eigenschaften:

Pack zu 24 Fritteusen-Reiniger löst sich schnell und gut in Wasser. Pack zu 24 Fritteusen-Reiniger entfernt intensiv eingebrannte Fette.

Physikalisch-Chemische Daten:

| | |
|-----------------------|------------------------|
| Aussehen: | weißes körniges Pulver |
| Geruch: | nahezu geruchlos |
| pH-Wert (1 %ig): | pH 12,0 – pH 13,0 |
| Schüttdichte (20° C): | 800 – 920 g/L |

Hinweise auf besondere Gefahren und Sicherheitsratschläge:

Gefahr: enthält Natriumhydroxid und Dinatriummetasilikat-5-Hydrat.

Kann gegenüber Metallen korrosiv sein. Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. Kann die Atemwege reizen.

Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. Staub nicht einatmen. Schutzhandschuhe und Augenschutz/Gesichtsschutz tragen. BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen/ duschen. BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser ausspülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter ausspülen. An einem gut belüfteten Ort aufbewahren. Behälter dicht verschlossen halten. Behälter nur völlig restentleert der Wertstoffsammlung zuführen.

Inhaltsstoffe:

15 – 30% Phosphate, 5 – 15% anionische Tenside.

Gebindegrößen:

1241400 4,5 kg Eimer

Produktinformation

Pack zu 24 Fritteusen-Reiniger

Zusätzliche Hinweise:

- Kein Publikumsprodukt. Nur für die gewerbliche Anwendung!
- Lagerung und Transport nur im Originalgebinde zulässig.
Lagerung: trocken und kühl bis 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.