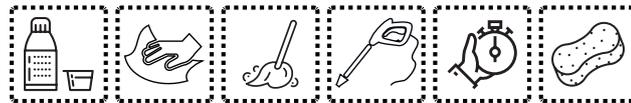
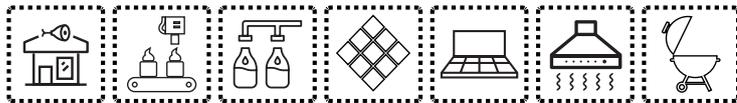


Metzgerei-Reiniger

Intensiv-Reiniger



Einsatzbereich: Zur Reinigung von Maschinen in der Lebensmittelindustrie, speziell Fleischereimaschinen, Kesseln, Geräten, Arbeitstischen, Wandfliesen, Fußböden, Transportbehältern.
Zur Reinigung von Grills und Fritteusen, Brattiegeln, Dunstabzugshauben, Filtern usw. in Großküchen, Hotels und Gaststätten.

- Eigenschaften:**
- ohne Parfümzusatz
 - geruchs- und geschmacksneutral
 - intensive Reinigungswirkung
 - starke fettlösenden Eigenschaften
 - wirksam bereits in kaltem Wasser
 - Aluminium wird nicht angegriffen

Zertifizierung: **Chemical Check, Steinheim**
Das Produkt ist geeignet im Rahmen eines HACCP-Konzeptes (Hazard Analysis and Critical Control Points) auf Basis der Verordnungen EG Nr. 852/2004 + 853/2004 über Lebensmittelhygiene, zur Reinigung in Lebensmittelbereichen eingesetzt zu werden.

Technische Daten:	Beschaffenheit	Flüssigkeit
	Farbe	farblos
	pH-Wert (Konzentrat)	ca. 13,5
	pH-Wert (1 %)	ca. 11

Anwendung:	Einsatz	Verdünnung
	Für normale Verschmutzung auf einen Eimer Wasser:	ein paar Spritzer
	Bei extremer Verschmutzung:	bis 1 : 20
	Teile mit festgebranntem Fett, Einsätze von Dunstabzugshauben, Brattiegel usw. werden zweckmäßig über Nacht in verdünntem Reiniger eingelegt und anschließend mit heißem Wasser nachgewaschen, evtl. Scheuerschwamm zu Hilfe nehmen.	1 : 1

Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.

Für eine spezielle Desinfektion wird **Desinfektionsreiniger DR** empfohlen.

Lagerung: Gebinde stets gut verschlossen, vor Sonneneinstrahlung und außer Reichweite von Kindern aufbewahren. Keinen hohen Temperaturen aussetzen.
Im geschlossenen Originalgebilde bei Raumtemperatur mindestens 24 Monate haltbar.

Verpackungseinheit: 1 l Flasche, 12 Stück pro Karton Art.Nr.: 1900 - 00100
10 l Kanister, 60 Stück pro Palette Art.Nr.: 1900 - 01000
Andere Gebindegrößen auf Anfrage.

Metzgerei-Reiniger

Intensiv-Reiniger



Spezielle Hinweise: Nur für gewerbliche Anwendung.

Die hier genannten Kenndaten sind unverbindlich. Bedingte Änderungen durch Produktverbesserungen oder notwendigen Rohstoffaustausch behalten wir uns vor. Anwender müssen eigenverantwortlich die Eignung der Produkte bei Einsatz auf nicht genannten Materialien prüfen. Unsere Beratungshinweise sind deshalb unverbindlich und können nicht als Haftungsgrundlage uns gegenüber geltend gemacht werden.

Bitte beachten Sie auch das Sicherheitsdatenblatt!