

alinet

Reiniger für die Lebensmittelindustrie

Allgemeines

Reiniger für die Lebensmittelindustrie. Hochkonzentriertes, alkalisches Produkt mit intensiver Fettlösekraft. Für porentiefe Sauberkeit auch in Bereichen mit extremem Fetteintrag.

Anwendungsbereich

Auf allen waschbaren Bodenbelägen wie Kunststoff (PVC), Colovinyl, Fliesen, Natur- und Kunststein, Hartbeton, Epoxydharz, Tonplatten, Klinker, Gummi, Linoleum, Steinholz, Asphalt sowie auf Chrom, Chromstahl, abwaschbaren Tapeten. In lebensmittelverarbeitenden Betrieben (Metzgereien, Molkereien, Gastronomie), Grossküchen, Spitälern, Heimen, Schulen.

Dosierung

2- 5 dl auf 10 l Wasser geben (2- 5%).

Hinweise für die Verarbeitung

Reinigung von Böden: Lösung anlegen und gleichmässig verteilen; Schmutzwasser aufziehen; Reinigen von Wänden, Gerätschaften und sonstigen Anlagen: Einwaschen, mit ausgewrungenem Lappen abreiben, nachspülen und nachtrocknen. Reinigung in lebensmittelverarbeitenden Betrieben: Einwaschen manuell oder mit Hochdruckgerät. Nachspülen mit Wasser nach betrieblichen Vorschriften.

Besondere Hinweise

Gereinigte Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor Gebrauch mit klarem Wasser abwaschen. Nicht einnehmen. Bei längerem Einsatz sowie bei empfindlicher Haut Handschuhe tragen. Bei Haut- oder Augenkontakt mit viel Wasser spülen. Für Schäden aus unsachgemässer Anwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Technische Daten

Haltbarkeit: mindestens 2 Jahre

pH- Wert: konzentriert: 13,0 / 1%ig: 12

Inhaltsstoffe: Nichtionische und anionische Tenside, alkalische Salze, Lösevermittler