



Gastro Chef

Intensivreiniger für Gastronomiebetriebe
Professionnel solvant de graisse pour la gastronomie

Produktbeschreibung:

Profi-Fettlöser für die Gastronomie und lebensmittelverarbeitende Betriebe. Reinigt alle alkali- und lösungsmittelbeständigen Materialien, Böden und Oberflächen. Entfernt aufgrund spezieller Wirkstoffe extrem fettige und ölige Verschmutzungen schnell und gründlich.

Eigenschaften:

Küchen- und Intensivreiniger für die Gastronomie sehr gute Reinigung bei Eiweiss-, Fett-, Öl- und Speiseverschmutzungen angenehm leicht parfümiert hautfreundliche Rohstoffkombination nach HACCP für den Lebensmittelbereich geeignet.

Gebrauchsanweisung:

Je nach Verschmutzungsgrad ca. 5% Fettlöser flüssig in das Wasser geben. Achtung: Von Gegenständen und Flächen, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können, die Reinigungsrückstände gründlich mit Wasser entfernen.

Produktdaten:

Aussehen: Niedrigviskose, grüne, klare Flüssigkeit
pH-Wert konz.: ca. 12
pH-Wert 1%ig: ca. 10,5
Dichte (g/l): 1042
Schaumverhalten: gut
Gefahrenhinweis: reizend

Inhaltsstoffe (INCI Declaration):

5–15%: anionische Tenside, < 5%: nichtionische Tenside, NTA
Weitere Inhaltsstoffe: Wasserlösliche Lösemittel, Korrosionsinhibitoren, Hilfs- und Duftstoffe

UBA: 01280071

Description:

Un professionnel solvant de graisse pour la gastronomie et des entreprises de transformation d'aliments. Il nettoie tous les matières, sols et surfaces qui sont résistant aux alcalin et solvant. Il décolle en raison des substances actives spécifiques rapidement et soigneusement des salissures gras et huileux.

Propriété:

Un nettoyant cuisine et intensif pour la gastronomie. Un très bon nettoyage pour blanc d'œuf, graisse, huile et des salissures alimentaire. Une combinaison de matières légèrement parfumé et sans risque pour la peau. Il est qualifié pour le domaine alimentaire sur les principes HACCP.

Mode d'emploi:

Donner env. 5% de solvant de graisse dans l'eau au gré de degré de souillure. Attention : Décoller les résidus de nettoyage sur tous des objets et des surfaces, qui vient en contact avec des aliments, avec l'eau.

Date de produit[®]

Apparence: basse viscosité, vert, liquide
Valeur pH: concentré env. 12
Valeur pH 1%: env. 10,5
Densité (g/l): 1042
Pouvoir moussant: bon
Identification danger: irritant

Ingrédients (INCI Declaration):

5–15%: anion tensioactifs, <5%: non ionisant tensioactifs, NTE (Nitrilotriacétique)
Composants supplémentaire: solvant soluble dans l'eau, additif anticorrosif, matières consommables et odoriférant.

UBA: 01280071

Die in diesem Merkblatt enthaltenen Daten entsprechen dem derzeitigen Stand. Änderungen der Produktkennzahlen im Rahmen des technischen Fortschritts, von bedingte Weiterentwicklung im Bereich Rohstoffe behalten wir uns vor. Produktionsbedingte Farbschwankungen geben keinen Anlass zur Reklamation. Die in

diesem Merkblatt gegebenen Empfehlungen erfordern, wegen der durch uns nicht beeinflussbaren Faktoren während der Verarbeitung, eigene Prüfungen durchzuführen. Verwendungsvorschläge begründen keine Zusicherung der Eignung für den empfohlenen Einsatzzweck. Bei Neuauflage wird diese Ausgabe ungültig.