

Gastro Plus

Fettlöser

Produkteigenschaften:

- Intensive Reinigungskraft
- ideal für die tägliche Unterhaltsreinigung und Grundreinigung
- in kaltem und warmem Wasser anwendbar
- hohe Reinigungsleistung bei niedriger Dosierung
- für Lebensmittelbereiche geeignet
- mit Korrosionsschutz



Achtung

Anwendungsbereich:

Zur Reinigung von wasser- und alkalibeständigen Boden-, Wand- und Arbeitsflächen in lebensmittelverarbeitenden Betrieben, z. B. Großküchen, Metzgereien und Schlachtereien, Molkereien, Käsereien, Bäckereien, Krankenhäuser, Hotels. Auch für schaumproduzierende Geräte geeignet. Nicht auf alkaliempfindlichen Flächen einsetzen, z. B. Linoleum, Aluminium und Dispersionslacke.

Dosierung und Nutzungsanweisung:

Manuelle Reinigung : 50 – 200 ml auf 10 L Wasser
Im Automaten : 100 – 200 ml auf 10 L Wasser
Im HD-Gerät : 1 : 5 bis 1 : 10 mit Wasser



Technische Daten:

Form: flüssig
Farbe: farblos
Geruch: wahrnehmbar
Dichte (20°): 1,02 g/cm³
pH-Wert: ca. 12
Prod.Code: GU 70

Chemische Charakterisierung:

Zubereitung auf Basis von Tensiden und Alkalien

Nichtionische Tenside CAS-Nr. 68439-46-3
Alkalien CAS-Nr. 10213-79-3

UFI-Nummer: 1600-6050-400Y-5E3K

Hinweise

Für die nicht sachgemäße oder nicht fachgerechte Anwendung und daraus entstehende Schäden kann keine Haftung übernommen werden. Kein Verbraucherprodukt nach (EU) 2019/771. Richtige Dosierung spart Kosten und schont die Umwelt. Tenside auf Basis pflanzlicher Rohstoffe hergestellt. Verpackungsmaterial ist recyclebar.

Artikelnummer

03849901
03849910

Verpackungseinheit

12 x 1 L Flaschen (Karton)
10 L Kanister

Palettenmenge

40 Karton
50 Kanister