

HACCP

A-L145 Fettlöser Peach

für die Lebensmittelindustrie

Produktbeschreibung:

A-L145 Fettlöser Peach ist ein universell einsetzbarer, allergenfreier Spezialreiniger für die Lebensmittelindustrie. Er entfernt selbsttätig tierische und pflanzliche Fette sowie Zucker-, Blut-, Kaffee-, Nikotin- und Rotweinrückstände. Ideal geeignet für wasserfeste Bodenbeläge und Arbeitsflächen aus Linoleum, Stein, Fliesen, PVC, Edelstahl und Kunststoff.

Einsatzbereiche:

Durch seine materialneutrale Formel und angenehme Verarbeitung ist A-L145 perfekt für den Einsatz in Metzgereien, Großküchen, Bäckereien sowie allen lebensmittelverarbeitenden Betrieben geeignet.

Die Anwendung erfolgt im Sprüh-, Schaum-, Wisch- oder Tauchverfahren.

A-Line



Artikelnummer/Gebinde:

ART47784 - 1000mL Flasche

ART47789 - 10L Kanister

ART801 - 210L Fass

weitere Gebinde auf Anfrage

Eigenschaften:

- enthält keine gefährlichen Lösemittel
- mit allergenfreiem Duftstoff
- entfernt selbsttätig tierische und pflanzliche Öle und Fette, sowie Zucker, Nikotin, Blut-, Rotwein- und Kaffeerückstände
- wasserlöslich und hautfreundlich
- gründliche Reinigung ohne Scheuern
- hinterlässt eine saubere, fettfreie Oberfläche
- ist angenehm zu verarbeiten
- auch über Kopf zur Decken- und Dunsthauben-Reinigung
- materialneutral, wirtschaftlich und umweltschonend

Dosierung:

Wurst- und Käsetheken	1:100
Dunstabzugshauben und -filter	1:10
Kunststoffverkleidungen	1: 50-1:100
Fliesen, Wände, Tische	1: 50-1:100
Schneidbretter	1:10
Metall, Nirosta	1:100
Fensterrahmen, Lichtkuppeln	1:100
Decken	1:10-1:20
Kochkessel	1:10-1:50
Fleischereimaschinen	1:20-1:50
Insektenlöser (im Kfz-Bereich)	1:10
Arbeitskleidung	100 ml (in Waschmaschine)

chemische Eigenschaften:

Form : flüssig

Farbe : violett

Geruch : frisch

Dichte : ca. 1,04 g/cm³

pH-Wert:

