

A-153 Fettlöser & Intensivreiniger

Entfernt schnell und zuverlässig Öl-, Fett- und Eiweißverschmutzungen

Produktbeschreibung:

A-153 Fettlöser & Intensivreiniger ist ein leistungsstarker Universalfettlöser für den Einsatz in der Lebensmittel- und lebensmittelverarbeitenden Industrie, Großküchen, Gastronomie, Metzgereien, Bäckereien, Molkereien und Schlachthöfen.

A-Line



Artikelnummer/Gebinde:

ART208 – 1000mL Flasche

ART234 – 10L Kanister

weitere Gebinde auf Anfrage

Eigenschaften:

- frei von EDTA, NTA und Phosphaten
- starker Universalfettlöser
- entfernt einfach, schnell und effizient Öl- & Fettverschmutzungen
- löst eingearbeitete Fette & Verkrustungen
- hinterlässt keine schmierigen Rückstände
- sehr sparsam im Verbrauch
- sehr gut biologisch abbaubar

Einsatzbereiche:

Das Produkt eignet sich ideal für Arbeitsflächen und -geräte, Böden, Dunstabzugshauben, Herd- und Grillbereiche sowie zur Reinigung von Konvektomaten und Backöfen.

Auch Kunststoffoberflächen lassen sich problemlos reinigen.

Geeignet für alle wasser- und alkalibeständigen Oberflächen und Bodenbeläge.

Anwendung und Dosierung:

Das Produkt kann im Sprüh-, Wisch- und Tauchverfahren und in automatischen Reinigungssystemen verwendet werden. Die Lösung auf die zu reinigende Fläche aufsprühen, einwirken lassen, gelösten Schmutz mit einem Tuch aufnehmen und entfernen. Anschließend mit viel Wasser abspülen.

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Dunstabzugshauben und Filter | 1:10 - 1:20 |
| Fliesen, Wände, Tische, Decken | 1:100 |
| Fleischermaschinen, Kochkessel | 1:30 - 1:50 |
| Allzweckreinigung Oberflächen | 1:100 - 1:200 |
| Wurst- und Käsetheken | 1:100 |
| Bodenreinigung | 1:50 - 1:100 |

chemische Eigenschaften:

Form : flüssig

Farbe : farblos

Geruch : eigen

Dichte : ca. 1,04 g/cm³

pH-Wert:

