

Produktdatenblatt

Grill & Fettreiniger konz

Produktbeschreibung

Universeller Fettlöser für alle wasserbeständigen Oberflächen in der Großküche und der Lebensmittel verarbeitenden Industrie. Mit hervorragender Fettlösekraft bei gleichzeitig materialschonender Formulierung. Grill & Fettreiniger ist ein Spezialreiniger für den Bereich Großküche, Lebensmittel-Industrie, Gastronomie, Bäckereien etc. Entfernt fettige, ölige Verschmutzungen von Maschinen und Geräten..

Anwendung/Dosierung

Auf die warme Oberfläche (max. 55 °C) sprühen , Einwirkzeit: 1 – 5 Minuten, anschließend mit warmen Wasser abspülen Tauchbadreinigung: 1:5 bzw. 1:10 mit Wasser verdünnen , Temperatur: ca. 40 – 50° C, Tauchzeit: ca. 30 – 60 Minuten Hinweis: Nicht auf Weichmetallen (z. B. Aluminium) anwenden.

Inhaltsstoffe

Natriumhydroxid, Tenside, Butyldiglykol, Sulfonate

Technische Daten Eigenschaft

Technische Daten Eigenschaft	Wert
Aggregatzustand	Flüssig
Chem. Basis	Laugen, Tenside(biologisch abbaubar)
Farbe	Gelb, Rot
Geruch	Tensid
Verarbeitungstemperatur	30-50 °C
Dichte	Ca. 1,1 g/ml (20°C)
Lagerstabilität	24 Monate
Empf. Lagertemperatur	> 5°C – 25°C
Gebinde	5 & 10 Liter

An einem kühlen, gut gelüfteten Ort aufbewahren. Weitere Informationen zu Gesundheit, Sicherheit und Umweltschutz siehe Sicherheitsdatenblatt.

Haftungshinweise Dieses Technische Merkblatt ist das Ergebnis sorgfältiger Erprobung und dient der Beratung unserer Kunden. Die hierin gemachten Angaben entsprechen unserem besten Wissen. Da die vorschriftsmäßige Anwendung jedoch nicht unserem Einfluss unterliegt, können wir eine Haftung nur für die einwandfreie Qualität der von uns gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Lieferung übernehmen. Änderungen dieser Produktinformation auf Grund neuer Erkenntnisse behalten wir uns jederzeit vor

Version 01.24

UNEX GmbH
Erwin Schrödinger Str. 9
2100 Korneuburg/Austria

Erste Bank
AT85 2011 1826 1239 3900
GIBAAATWWXXX

office@unex.co.at
www.unex.co.at
+43 1 375 00 34

VAT ID ATU69110909
HG Korneuburg
FN 423213 y

