

perfekte Hygiene
für Gastronomie und Lebensmittelindustrie

HM Fett-ab 1000 schaumfrei

Fett- und Eiweißlöser für den gesamten Lebensmittelbereich

(Artikel Nr. 1133...) BfR.-Nr. 8367147 / UBA Nr.: 06070072

Produktinformation

HM Fett-ab 1000 ist ein milder Spezialreiniger, der problemlos Fette, Öle, Eiweißablagerungen, Blutreste und sonstige hartnäckige Verschmutzungen löst. Fett-ab eignet sich besonders für die lebensmittelverarbeitende Industrie, Gastronomie, Schlachtbetriebe, Molkereien etc. Überall dort wo es auf höchste Hygiene und Sauberkeit ankommt.

Anwendungsbereiche

Lebensmittelindustrie, Gastronomie

Anwendung

HM Fett-ab 1000 muß je nach Einsatzbereich und Verschmutzungsgrad verdünnt werden; eine Wassertemperatur von 50 - 60 °C erhöht die Reinigungswirkung.

Produkt ca. 2-10 Minuten einwirken lassen und den gelösten Schmutz mittels Lappen, Bürste oder Wasserstrahl entfernen.

Wasserverdünnbar auf 10 Liter:

Wischverfahren	Bis 1:1 bis 1:50	Ca. 5000 - 200 ml
Hochdruckreiniger	Bis 1:100 bis 1:300	Ca. 100 - 30 ml

Bitte vor der Anwendung auf Materialverträglichkeit prüfen!

Ingredients

5 - < 10%: Natriumxylolsulfonat, 5 - < 10%: 2-Butoxy-ethanol (vgl. Butylglykol), 1 - < 5%: C10-12 ethoxyliert, propoxyliert, 1 - < 5%: Kaliumtripolyphosphat

Technische Daten		Gebindegrößen	
Form	flüssig	1 Liter	(Art. Nr 1133001)
PH-Wert (Produkt)	ca. 11,3	5 Liter	(Art. Nr 1133005)
PH-Wert (mit Wasser)	ca. 9,0	10 Liter	(Art. Nr 1133010)
Siedepunkt	>100°C	20 Liter	(Art. Nr 1133020)

Gefahrenhinweise

H319 Verursacht schwere Augenreizung

Sicherheitshinweise:

P280 Schutzhandschuhe/ Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen.
P305+P351+P338 BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen.
P337+P313 Bei anhaltender Augenreizung: Ärztlichen Rat einholen/ärztliche Hilfe hinzuziehen.
P301+P310 BEI VERSCHLUCKEN: Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM/Arzt anrufen

