



Perfekte Hygiene  
in Gastronomie und Küche

# HM Klarspüler

(Artikel Nr. 1016...) BfR.-Nr. 8367149 / UBA Nr. 06070094

## Produktinformation

HM Klarspüler ist ein neutral eingestelltes, hoch konzentriertes Produkt für den Einsatz in professionellen Geschirrspülmaschinen. HM Klarspüler sorgt für ein schnelles Trocknen des Geschirrs sowie streifenfreie, saubere Oberflächen.

## Anwendungsbereiche

Lebensmittelindustrie, Gastronomie

## Anwendung

HM Klarspüler wird dem Reinigertank der Spülmaschine mit Hilfe eines Dosiergerätes oder manuell zugeführt. Die Nachdosierung erfolgt durch das maschineneigene Dosiersystem. Bei Schlierenbildung ist die Dosierung zu hoch, bei tropfnassem Geschirr ist die Dosierung zu niedrig.

**Bitte vor der Anwendung auf Materialverträglichkeit prüfen!**

## Dosierungstabelle:

Ca. 0,3 - 0,5 g je Liter Frischwasser bis 8° dH

Ca. 0,5 - 0,8 g je Liter Frischwasser ab 10° dH

## Ingredients

10-<15% C10-12 ethoxyliert, propoxyliert;; 1-<5% Natrium-p-cumolsulfonat

## Technische Daten

Form	flüssig
PH-Wert (Produkt)	ca. 7
PH-Wert (mit Wasser)	ca. 7
Siedepunkt	>100°C

## Gebindegrößen

1 Liter	(Art. Nr 1016001)
5 Liter	(Art. Nr 1016005)
10 Liter	(Art. Nr 1016010)
20 Liter	(Art. Nr 1016020)



## Gefahrenhinweise

Einstufung gemäß Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 [CLP]

Das Gemisch ist nicht als gefährlich eingestuft im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008