

für keimfreie Prozesse
in der Lebensmittelindustrie

HM Antikalk schaumarmen Maschinenentkalker

(Artikel Nr. 1216...) BfR.-Nr. 8367122 / UBA Nr. 0607 0098

Produktinformation

HM Antikalk ist ein saurer Spezialreiniger, der geruchslos anorganische Ablagerungen wie Wasserstein, Rost- und Laugenflecke sowie Kalk mühelos beseitigt. HM Antikalk basiert auf hochwertigen Säuren unter Zusatz von Netzmitteln. Das Produkt ist besonders geeignet für die Eiweißentfernung und Reinigung der Maschinen.

Anwendungsbereiche

Lebensmittelindustrie, Gastronomie

Anwendung

Wasserverdünnbar auf 10 Liter:

Manuell	1:10 bis 1:40	1000 – 244 ml
Maschinell	1:40 bis 1:100	244 – 100 ml
Kunststoffflächen	1:5 bis 1:40	1700 – 244 ml
Vorsprühverfahren	1:10 bis 1:40	1000 – 244 ml
Hochdruckgeräte	1:10 bis 1:100	1000 – 100 ml

Bitte vor der Anwendung auf Materialverträglichkeit prüfen!

Ingredients

15 - < 20%: Phosphorsäure 75%, < 1%: Alcohol, C12-14, ethoxyliert propoxyliert

Technische Daten		Gebindegrößen	
Form	flüssig	1 Liter	(Art. Nr 1216001)
PH-Wert (Produkt)	ca. 1	5 Liter	(Art. Nr 1216005)
PH-Wert (mit Wasser)	ca.1	10 Liter	(Art. Nr 1216010)
Siedepunkt	>100°C	20 Liter	(Art. Nr 1216020)

Gefahrenhinweise

H315 Verursacht Hautreizungen.
H318 Verursacht schwere Augenschäden.

Sicherheitshinweise

P264 Nach Gebrauch Hände gründlich waschen.
P280 Schutzhandschuhe/ Schutzkleidung/ Augenschutz/ Gesichtsschutz tragen.
P302+P352 BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT: Mit viel Wasser waschen.
P332+P313 Bei Hautreizung: Ärztlichen Rat einholen/ärztliche Hilfe hinzuziehen.
P362+P364 Kontaminierte Kleidung ausziehen und vor erneutem Tragen waschen.
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



UN 1805
Phosphorsäure, Kl 8,
VG III