

Art.Nr. 1132010

Rapid schaumfrei

Produktinformation

Rapid ist ein stark alkalisches, universelles Reinigungsmittel der speziell Öle, Fette, Eiweißablagerungen, Blutreste, eingebrannte Fette und Öle, Rauchharz, etc. löst.

Einsatzgebiete sind Großküchen, Kantinen, Hotel- und Gaststättengewerbe, Nahrungsmittelindustrie, Schlachthöfe, Metzgereien, frischfleisch- und fischverarbeitende Industrie, Bäckereien, Molkereien u.ä.

Rapid ist hervorragend für Konvektomaten geeignet.

Anwendung

Rapid muß je nach Einsatzbereich und Verschmutzungsgrad verdünnt werden; eine Wassertemperatur von 50 – 60 °C erhöht die Reinigungskraft. 3 – 6 % über Hochdruck sonst bei größerer Verschmutzung höher dosieren, geeignete Einsatzmenge durch Vorversuch auf Eignung prüfen. Ca. 2 – 15 Minuten einwirken lassen und den gelösten Schmutz mittels Bürste oder Wasserstrahl entfernen. Zum lösen von PE Beschichtungen eine Konzentration von 1 : 3 bis 1 : 10 nehmen.



Technische Daten

Form	flüssig
PH-Wert (Produkt)	ca. 13,3
PH-Wert (mit Wasser)	ca. 12,0
Siedepunkt	>100° C

Inhaltsstoffe

anionische und nichtionogene Tenside, Alkalien, Silikate, Überfetter und andere Hilfsstoffe.

Gebindegrößen

10 KG PE-Kanister
22 KG PE-Kanister
220 KG PE Fass



ÄTZEND