



Concentryl

hochalkalischer Fett- und Krustenlöser und Konvektomatenreiniger

Eigenschaften:

Concentryl ist ein hochalkalischer Reiniger für den Bereich Großküche, Gastronomie und Lebensmittelindustrie. Reinigt schnell und gründlich alle fettigen, öligen Verschmutzungen und Verkrustungen an Rosten, Mulden, Grillgeräten, Konvektomaten, Spülen, Kacheln, Arbeitstischen. ACHTUNG: Auf Alkalibeständigkeit der Materialien achten! Für Aluminium nicht geeignet! Bei lackierten Flächen nur stark verdünnt anwenden und Oberfläche auf Eignung testen.

Anwendung / Dosierung:

Concentryl ist ein Hochkonzentrat und muß mit Wasser verdünnt werden.

Unterhaltsreinigung: 1:20 bis 1:50 mit Wasser verdünnen.

Frische Fettansätze an Backöfen, Grillgeräten etc.: 1:10 dosieren.

Hartnäckige Verkrustungen im Verhältnis 1:5 oder unverdünnt behandeln.

Backöfen und Konvektomaten am besten auf 50° C vorheizen.

Lagerhinweise:

Frostfrei und möglichst dunkel lagern. Bei sachgemäßer Lagerung mindestens 2 Jahre verwendbar.

Ökologie:

Das Produkt und die eingesetzten Waschrohstoffe (Tenside) erfüllen die Anforderungen des Gesetzgebers in Bezug auf die biologische Abbaubarkeit.

Gefahrenhinweise:

Bei diesem Artikel handelt es sich um ein kennzeichnungspflichtiges Produkt nach Gefahrstoffverordnung.



Gefahrenhinweise:

R35 Verursacht schwere Verätzungen

R43 Sensibilisierung durch Hautkontakt möglich

Sicherheitsratschläge:

S1/2 Unter Verschluss und für Kinder unzugänglich aufbewahren

S24/25 Berührung mit den Augen und der Haut vermeiden

S26 Bei Berührung mit den Augen mit viel Wasser abspülen und Arzt konsultieren

S 37/39 Bei der Arbeit geeignete Schutzhandschuhe und

Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen

S45 Bei Unfall oder Unwohlsein sofort Arzt zuziehen (wenn möglich, dieses Etikett vorzeigen)

Physikalische Daten:

Farbe: hellgelb

Konsistenz: flüssig

Geruch: produktspezifisch

ph-Wert im Konzentrat: 14

Dichte: 1,1 g / ml

Zusammensetzung:

Inhaltsstoffangaben: < 5 % nichtionische Tenside, NTA.