

Technisches Datenblatt

Monckie Aktiv-Fettlöser

hochalkalischer Fettlöser für Großküchen u. Gastronomie

Eigenschaften:

Ein hochalkalischer Reiniger für die Bereiche 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:

Monckie Aktiv-Fettlöser ist konzentriert und muss mit Wasser verdünnt werden.

Unterhaltsreinigung: 1:20 bis 1:30 mit Wasser verdünnen.

Frische Fettansätze an Backöfen, Grillgeräten etc.: 1:10 dosieren. Hartnäckige Verkrustungen im Verhältnis 1:5 oder unverdünnt behandeln. Backöfen am besten auf 50° C vorheizen.

Lagerhinweise:

Frostfrei lagern. Bei sachgemäßer Lagerung mindestens 2 Jahre verwendbar.

Ökologie:

Die enthaltenen waschaktiven Substanzen sind über das gesetzlich geforderte Maß hinaus biologisch abbaubar.

Gefahrenhinweise:

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

Gefahrenhinweise:

R35 Verursacht schwere Verätzungen

Sicherheitsratschläge:

S2 Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen

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

S28 Bei Berührung mit der Haut mit viel Wasser abwaschen

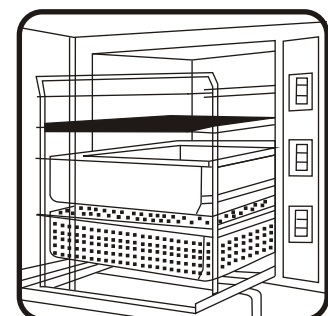
S 37/39 Bei der Arbeit geeignete Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen

S45 Bei Unfall oder Unwohlsein sofort Arzt hinzuziehen und Etikett vorzeigen



Physikalische Daten:

Farbe:	leicht gelblich
Konsistenz:	wasserdünne Flüssigkeit
Geruch:	chemisch
ph-Wert im Konzentrat:	14
Dichte:	1,2 g / ml



Zusammensetzung:

Inhaltsstoffe gemäß EU-Empfehlung:

5-15 % anionische Tenside, EDTA.