

Technisches Datenblatt

Monckie Fettlöser-Grillreiniger

hochalkalischer Fett- und Krustenlöser

Eigenschaften:

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:

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 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

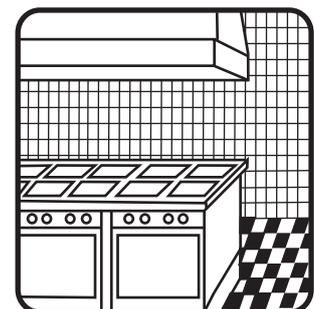
Sicherheitsratschläge:

- S2 Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen
- S26 Bei Berührung mit den Augen mit viel Wasser abspülen und Arzt konsultieren
- S27 Beschmutzte oder getränkte Kleidung ausziehen
- 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:	produktspezifisch
ph-Wert im Konzentrat:	14
Dichte:	1,1 g / ml



Zusammensetzung:

Inhaltsstoffe gemäß EU-Empfehlung:

<5 % nichtionische Tenside, NTA.