

## Technisches Datenblatt

### Monckie Fettlöser-Plus

alkalischer 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, Dunstabzugshauben, Spülen, Kacheln, Arbeitstischen.

#### **Für Aluminium nicht geeignet!**

Bei lackierten Flächen nur stark verdünnt anwenden und Oberfläche auf Eignung testen.

#### Anwendung / Dosierung:

Monckie Fettlöser-Plus 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

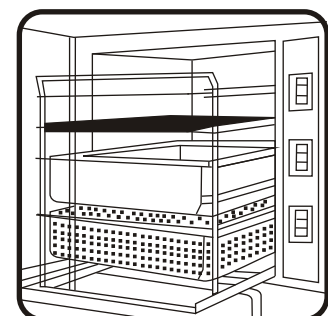
S 37/39 Bei der Arbeit geeignete Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen

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.