
Produktinformation Stand 2016 / 10

AKTIV-REINIGER und FETTLÖSER

Seite 1 von 1

Fettlöser mit hohem Emulgiervermögen, löst schnell und gründlich starke Fettverschmutzungen.

Anwendungsbereich: Im Küchenbereich zur Reinigung starker Fettverschmutzung. Zur Unterhaltsreinigung bei geringer Verschmutzung. Geeignet für Hochdruckgeräte.

Inhaltsstoffe: Tenside
 Phosphate
 Amine
 Hilfsstoffe

Eigenschaften:

Form: flüssig
Aussehen: opak
Geruch: frisch
Dichte: 1,07
pH-Wert: 10,5

Anwendung: Bei starker Verschmutzung ca. 500 ml – 1000 ml auf 1 Eimer Wasser (8–10 l), bei geringer Verschmutzung oder bei Anwendung eines Hochdruckgerätes ca. 200 ml auf 8-10 l Wasser anwenden.

Gesundheit und Sicherheit:

Die Gesundheits- / Sicherheitsdatenblätter des Produktes müssen vor Gebrauch gelesen und verstanden werden. Sie sind bei dem jeweiligen Artikel als Download verfügbar.

HINWEIS: Unsere Merkblätter sollen nach bestem Wissen beraten. Die Daten beruhen auf zuverlässigen Versuchsreihen und langjährigen Erfahrungen. Die Angaben sind unverbindliche Hinweise und sind keine Eigenschaftszusicherungen im Sinne der BGH-Rechtsprechung. Die Praxis zeigt, dass Anforderungen an Produkte fallweise sehr unterschiedlich sind. Jedes der von uns angebotenen Produkte bringt in einem spezifischen Anwendungsbereich optimale Leistungen - hat aber auch logischerweise gewisse Grenzen. Wir empfehlen, sich in jedem Fall durch eigene Versuche von der Eignung des betreffenden Produktes zu überzeugen. Eine Gewähr oder Haftung für die spezielle Eignung unserer Produkte für den vom Käufer / Anwender beabsichtigten Verwendungszweck, übernehmen wir generell nicht.