

KÜCHENHYGIENE

24 INPUR[®]

Fettlöser alkalisch / kraftvoller Küchenreiniger

Eigenschaften: Reinigt kraftvoll, eiweiß- und ölverschmutzte Oberflächen aller Art; schaumarm und für den maschinellen Einsatz geeignet; nur auf alkalibeständigen Hartoberflächen einsetzbar.

Anwendungsbereich: Zur fettlösenden Reinigung aller abwaschbaren, alkalibeständigen Flächen und Gegenständen. In Lebensmittelverarbeitenden Betrieben, wie Großküchen, Kantinen, Metzgereien und Molkereien etc. Besonders zur Reinigung stark fettverschmutzter Fußböden, Arbeitsflächen, Dunstabzugshauben u. ä. empfohlen. Auch für den Einsatz in HD - Geräten geeignet.

Dosierung:

20 – 50 ml Reiniger in 8 l = 1 Eimer Wasser je nach Anforderung und Verschmutzung der zu reinigenden Gegenstände und Oberflächen oder je nach Angaben der Maschinenhersteller dosieren und wischen, schrubben oder maschinell bearbeiten und mit Wasser nachspülen.

Nahrungs- und Genussmittelführende Gefäße oder Oberflächen gründlich mit Wasser nachspülen.

Zusammensetzung:

Inhaltsstoffe gemäß EG (648/2004):

< 5% nichtionische Tenside, NTA



INHALT	ART. NR.:
12x1 Lt.	01021
10 Liter	01018