



KÜCHENHYGIENE

26 CHLORADO®

Küchen - Grundreiniger auf Chlorbasis

Eigenschaften: Hochkonzentrierter Reiniger zur Entfernung von pflanzlichen und tierischen Fetten, Ölen, Blut, Eiweiß und Schimmel, mit gleichzeitiger **Abtötung aller Bakterien, Pilzen und Viren.** Starke Bleichwirkung auf Tee-, Kaffee-, Obst- und Stockflecken. <u>Nicht</u> für Bunt- und Leichtmetalle geeignet.

Anwendungsbereich: Für die Reinigung aller alkalibeständigen Flächen in der lebensmittelherstellenden und verarbeitenden Industrie, besonders zur effizienten Reinigung von Anlagen, Behältern, Böden, Geräten und Tanks mit herkömmlichen und / oder stark fetthaltigen Verschmutzungen.

Einsatzgebiete: Lebensmittelindustrie, Milchwirtschaft, Brauereien, Bäckereien, Metzgereien, Großküchen und Kantinen etc.

Dosierung:

Je nach Verschmutzung 1 : 20 bis 1 : 50 verdünnt mit Wasser kurz einwirken lassen und gründlich mit viel Wasser abspülen.

Das Produkt vorher an einer unauffälligen Stelle auf Materialverträglichkeit testen.

Zusammensetzung:

Inhaltsstoffe gemäß EG (648/2004):

- < 5 % amphotere Tenside
- < 5 % Bleichmittel auf Chlorbasis











