

Eigenmarken
BASE CLEAN
Reinigung

CHEFS CULINAR
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI · JOMO · RINGEL



Fett- und Eiweißlöser

Eigenschaften:

BASE CLEAN Fett- und Eiweißlöser ist ein stark alkalischer Reiniger den man auf allen alkalibeständigen Oberflächen wie z.B. Fußböden, Edelstahl, Spülen, Herde, Dunstabzüge und Küchengeräte in allen lebensmittelverarbeitenden Betrieben anwenden kann. Er entfernt rückstandsfrei selbst hartnäckige Fette und Eiweißverschmutzungen pflanzlicher und tierischer Herkunft.

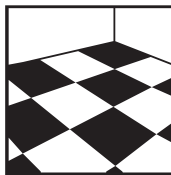
Anwendung:

Dosierung: 20-50 ml auf 1 l Wasser geben. Die Anwendung kann im Wischverfahren, in Bürstenmaschinen oder über einen Hochdruckreiniger erfolgen. Verschmutzungen einweichen lassen und mit klarem Wasser gründlich nachspülen. BASE CLEAN Fett- und Eiweißlöser kann auch unverdünnt angewendet werden.

Zu behandelnde Oberfläche vor der Anwendung an einer unauffälligen Stelle auf Materialbeständigkeit prüfen.

Technische Daten:

Farbe: farblos
Aggregatzustand: flüssig
Geruch: charakteristisch
pH-Wert: 14
Dichte: 1,05 g/cm³
Artikelnummer: 14433702



©A.I.S.E.

Inhaltsstoffe:

nichtionische Tenside < 5%, Phosphate < 5%, Kaliumhydroxid, Duftstoffe, D-Limonen.

Die Verpackung ist umweltverträglich verwertbar. Nur völlig restentleert der Wertstoffsammlung zuführen!

Gefahrenbestimmende Komponenten:

2-Amino-Ethanol (vgl. Ethanolamin), Kaliumhydroxid (vgl. Ätzkali)

Gefahrenhinweise: Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. Schädlich für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung.

Sicherheitshinweise: Freisetzung in die Umwelt vermeiden. Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen. BEI KONTAKT MIT DEN

AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen. Sofort GIFTINFORMATI-ONSZENTRUM oder Arzt anrufen.

Weitere Hinweise: Enthält Limonen. Kann allergische Reaktionen hervorrufen.

Signalwort: Gefahr

Gefahrstoffpiktogramme:



Kennzeichnung für den Transport auf der Straße (ADR): UN 1814 Kaliumhydroxidlösung , 8 , II, (E)



Produktinformationen unter:

prod **akt** **web**
www.prodakt.de

Herausgeber:

CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG
Mühlendamm 1
24113 Kiel

www.chefsculinar.de