



KR 100 Hochaktiver Öl- und Fettlöser

Technische Information

Produkteigenschaften:

Reinigt kraftvoll fett-, eiweiß- und ölverschmutzte Oberflächen aller Art.
Schaumarm und für den maschinellen Einsatz geeignet.

Anwendungsbereich:

- Großküchen
- Kantinen
- Restaurants
- Hotels
- Catering- und Fast Food-Betriebe
- Lebensmittel verarbeitende Industrie
- Schlachthäuser und Räuchereien
- Bäckereien
- Metzgereien

Anwendbar auf allen abwaschbaren, alkalibeständigen Oberflächen.

Gebrauchsanweisung:

KR 100 in Abhängigkeit vom Verschmutzungsgrad dosieren.

Manuell aus dem Eimer: 0,25 – 10% / 10 ml – 400 ml auf 4 Liter kaltes Wasser.

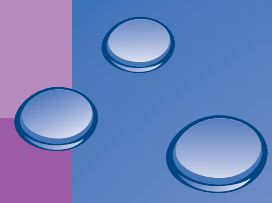
Im Reinigungsautomaten: 1 – 2%ige Lösung des Reinigers einsetzen.

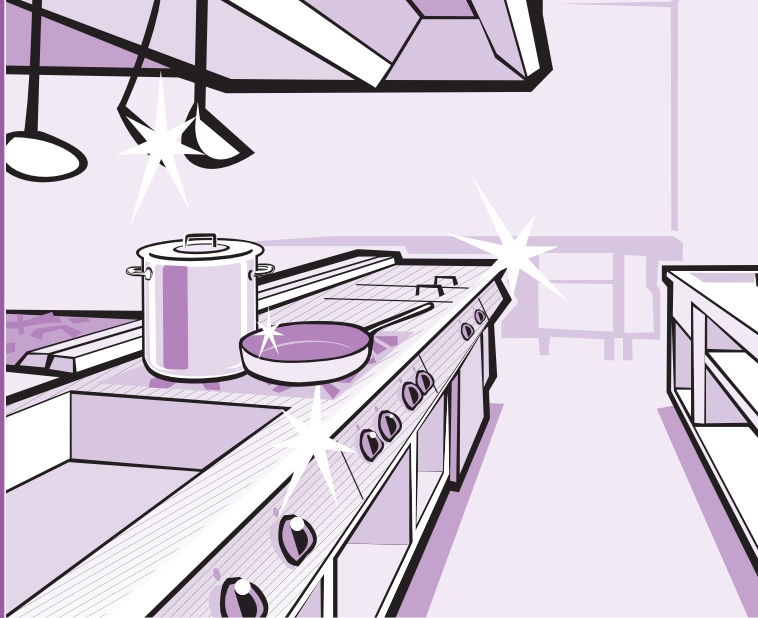
Schaumkanone: 1 – 5%ige Lösung.

Als Zusatz in HD-Geräten: **KR 100** 1 : 400 bis 1 : 100 mit Wasser verdünnt anwenden.

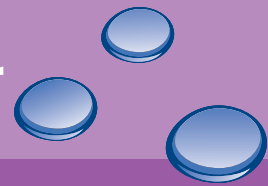
Behandelte Flächen gründlich mit Wasser nachspülen.

Hinweise der Gerätehersteller beachten!





KR 100 Hochaktiver Öl- und Fettlöser



Technische Daten:

Aussehen: gelb, fluoreszierend
 Geruch: charakteristisch
 Form: flüssig
 Dichte: 1.033 g/l
 pH-Wert: ca. 12

Inhaltsstoffe: nichtionische und anionische Tenside, Seife, Alkalien, Hilfsstoffe

Giscode: GG 40

Haltbarkeit: im Originalgebinde mind. 24 Monate



Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge:

R 36 Reiz die Augen. S 2 Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. S 26 Bei Berührung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren. S 35 Abfälle und Behälter müssen in gesicherter Weise beseitigt werden. S 46 Bei Verschlucken sofort ärztlichen Rat einholen und Verpackung oder Etikett vorzeigen. S 23 Dampf/Aerosol nicht einatmen S 51 Nur in gut gelüfteten Bereichen verwenden.

Packung	Art. Nr.	VE
10 l Kanister	5471000	1
1 l Flasche	5470000	12

Transport:

UN-Nummer: 1824 /
 Natriumhydroxidlösung
Klasse/Verpackungsgruppe: 8/III