

FETTLÖSER

Leistung

- Stark fettlösend
- Entfernt Fett- und Eiweißverschmutzungen
- Lebensmittelgerechte Reinigung
- PH-neutral in der Gebrauchslösung
- Anwenderfreundlich, greift Hände nicht an
- Konzentrat ist sparsam im Verbrauch
- Geeignet für Hochdruckreiniger und Schaumkanone
- Schaumstabil
- Waschverstärker im Vorwaschgang
- Für Teppichreinigung geeignet
- Sehr gut biologisch abbaubar
- Zitronenfrischer Duft

Auch schaumarm und oder gerucharm lieferbar.

Anwendungsbereiche

- Großküche
- Metzgerei
- Bäckerei
- Gastronomie
- Lebensmittelindustrie
- u.v.a.

Anwendung

Nach Verschmutzungsgrad

-normal 25 ml auf 10 l Wasser

-stark 25 – 50 ml auf 10 l Wasser

Bei Bedarf Dosierung entsprechend erhöhen, bis maximal 100 ml auf 10 l Wasser.

Topfspülen 25 ml auf 20 l Wasser

Hochdruckreiniger 0,5 %

Bei sehr starker Verschmutzung an Maschinen und senkrechten Flächen 1 : 3 in der Sprühflasche, mit Wasser nachspülen.

Als Waschverstärker ca. 50 ml bei 4 kg Wäsche in den Vorwaschgang

Inhaltsstoffe nach EU-Detergenzienverordnung

Anionische Tenside 5 % und darüber, jedoch weniger als 15 %, nicht-ionische Tenside unter 5 %, Phosphate, Duftstoffe

pH-Wert: ca. 8

Umweltverhalten

Gastro Power-Fettlöser ist getestet.

Verhalten im Fettabscheider: Die mit dem Fettlöser erzeugten Emulsionen sind auch über kurze Zeiträume nicht stabil. Eine Verzögerung der Emulsionsspaltung durch das geprüfte Produkt ist damit nicht zu erwarten.

Lebensmittelverträglichkeit: Der Fettlöser kann bei bestimmungsgemäßem Gebrauch im Bereich der Lebensmittelherstellung und –verarbeitung eingesetzt werden.

Biologische Abbaubarkeit nach dem WRMG:

Primär über 95 % nach OECD-Screening.

Gesamt über 85 % nach OECD-Screening.

Produkt ist für den professionellen Gebrauch bestimmt.

Verkaufseinheiten

Flasche 1 l

Kanister 10 l

Zubehör

Fettlöser Pumpsprüher