

frisch & sauber Fettlöser 022

Küchenhygiene

Produktbeschreibung: Reiniger für Metzgereien, Küchen, Bäckereien, lebensmittelverarbeitende Betriebe usw.
Reinigt Stein- und Kunststoffböden, Fliesen und Kacheln von Verschmutzungen aller Art einschließlich Fette und Öle.

Anwendung/Dosierung: Produkt 1:1 bis 1:10 verdünnen, die gereinigten Flächen gut mit klarem Wasser nachspülen.

Hinweis: Nicht geeignet für Oberflächen aus Aluminium. Produkt ist ein Hochkonzentrat und neigt deshalb zur Sedimentation, vor Gebrauch kräftig schütteln!

Produktbeschaffenheit: Gelbliche Flüssigkeit mit charakteristischem Geruch.

pH-Wert (Konzentrat): ca. 12

Inhaltsstoffe: Nach Detergenzienverordnung 648/2004/EG:
Anionische Tenside: 5 % und darüber, jedoch weniger als 15 %

Sicherheitsdatenblatt auf Anfrage für berufsmäßige Verwender erhältlich.

Verpackung: 10 l Gebinde

Art. Nr.: 022



Doc. 07/2017

Lager-Hinweis: Vor Frost und Hitze schützen.

Alle Angaben in unserem Produktdatenblatt basieren auf langjährigen Erfahrungen, sowie Untersuchungen und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Verarbeitungsarten und Materialbeschaffenheiten im Objekt können jedoch im Einzelnen von uns nicht überprüft werden. Aus diesem Grund geben wir nur allgemeine Verarbeitungshinweise wieder. Der Wert der Arbeiten hängt von der fachgerechten Ausführung durch den Anwender ab. Bei eventuellen Zweifeln über die Verträglichkeit des zu behandelnden Materials verpflichtet sich der Anwender das Produkt an unauffälliger Stelle zu testen und sich gegebenenfalls anwendungstechnische Unterstützung einzuholen. Für unvollständige oder fehlerhafte Angaben im Datenblatt übernehmen wir keine Haftung. Alle vorhergehenden Produktdatenblätter verlieren mit diesem Datenblatt ihre Gültigkeit.

OTTO OEHME GMBH

D-90584 Allersberg - Industriestraße 20
Telefon: 09176/9805-0 – Fax: 09176/9805-55
info@oehme-lorito.de • www.oehme-lorito.de