

RHEOSOL-Friteusenreiniger

Friteusenreiniger

50253

Stand 01.06.96

Granulierter Reiniger

Konzentriertes Granulat zur Reinigung von Friteusen in der Gastronomie mit extrem hoher Reinigungswirkung, extrem fettlösend, entfernt die hartnäckigsten Fett- und Speisereste.



Lieferbar in	50253440	RHEOSOL-Friteusenreiniger Dose 1000 g
	50253900	RHEOSOL-Friteusenreiniger Eimer 5 kg
	50253910	RHEOSOL-Friteusenreiniger Eimer 10 kg

Beschreibung	Konzentriertes Granulat mit extrem hoher Reinigungswirkung, extrem fettlösend, entfernt die hartnäckigsten Fett- und Speisereste.	
Einsatzbereich	Zur Reinigung von Friteusen in der Gastronomie.	
Anwendung	Ca. 50 g in die zu reinigende Friteuse auf ca. 1 Liter warmes Wasser unter Beachtung der Angaben zur Sicherheit hinzugeben. Für Aluminium nicht geeignet.	
Dosierung	Empfohlen	50g/Liter
Hilfsmittel	Meßbecher	
Verfahren	mit Wasser abspülen	

technische Angaben

pH-Wert konzentriert	14	pH-Wert Anwendung	14	Flammpunkt	entfällt
Zusammensetzung	Natriumhydroxid				
Lagerfähigkeiten	Mindestens 12 Monate ohne besondere Begrenzung.				
UBA	0930 0096				

Angaben zur Sicherheit

R und S Sätze	R35	S01/02-26-37/39-45.			
Sicherheit	Verursacht schwere Verätzungen. Unter Verschluss und für Kinder unzugänglich aufbewahren. Bei Berührung mit den Augen gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren. Bei der Arbeit geeignete Schutzkleidung und Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen. Bei Unfall oder Unwohlsein sofort Arzt zuziehen (wenn möglich dieses Etikett vorzeigen).				
ADR	Klasse 8	Ziffer 41b	UN 1823	Label 8	Gefahrstoff Natriumhydroxid, fest (Ätznatron)
Kennzeichnung nach GefStV	C				