

GastronomieReiniger

Gebrauchsfertig

Produktblatt



Anwendungsbereich

Unterhalts-, Intensiv- und Grundreinigung von Materialien, Oberflächen und Böden aller Art.

Oberflächen, Geräte und Böden aller Art, besonders geeignet für rutschfeste Böden

Löst schnell native Öle und Fette aller Art

Einsetzbar im Lebensmittel- und Küchenbereich, Reinigung nach HACCP

sehr effektiver Fettlöser in Küchen, entfernt Ruß und Kohlenstoffe von Herd und Grill

Einsetzbar mit Hochdruck und hohen Temperaturen (bis 95°C und sogar Dampf)

KEIN Gefahrgut im Sinne der Gefahrgutverordnung

Produktvorteile/- eigenschaften

Auch mit heißem Wasser anwendbar,

nicht ätzend – dermatologisch unbedenklich

greift keine Farben, Metalle oder Kunststoffe an

ungiftig für Mensch, Tier und Natur, Mikroben- und klärwerksfreundlich, hält die Rohre fettfrei ...

Naturidentischer Stoff, ökologisches Produkt, Mikroben- und klärwerksfreundlich

In der Automatenreinigung keine Entschäumer notwendig

angenehmer Duft

Technische Daten

ph-Wert 10,5 -11,0

Produktfarbe gelb-grün

Gebinde 10 Liter Kanister
weitere Größen auf Anfrage

auch als Konzentrat erhältlich



GastronomieReiniger

Gebrauchsfertig

Produktblatt

Anwendungen und Dosierung



Reinigung von Küchengeräten, Fliesen, Flächen und Wänden
pur bis 1:10 je nach Verschmutzung



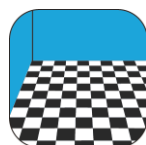
Grundreinigung von Böden aller Art
Beton, Fliesen, PVC, Epoxid u.v.m.
1:2 bis 1:10 / 5 – 1 Liter je 10 L



Einfache Oberflächenreinigung mit
Sprüh-Flasche, Bürste & Lappen
pur bis 1:5 / pur bis 2 Liter je 10 L



wasserbeständige Oberflächen aller
Art, in der Unterhaltsreinigung
1:10 bis 1:20 – 1 bis 2 Liter je 10 L



Küchen, Flächen, Herde, Böden
Pur bis bis 1:5 nach Verschmutzung
pur oder bis zu 2 Liter je 10 L Wasser



Automatenreinigung von Fußböden
1:4 bis 1:10 nach Verschmutzung
2,5 bis 1 Liter je 10 L Wasser



Hochdruckreinigung bis 95 Grad und
bis 450 bar, Dampfreiniger
1:5 bis 1:10 - 2 bis 1 Liter je 10 L



Teppiche mit Sprühextraktionsgerät
1:4 bis 1:8 mit warmen Wasser
2,5 bis 1,25 Liter je 10 Liter Wasser

BIOSID Deutschland GmbH * Eupener Str. 70 * 50933 Köln
Tel.: +49 32 22 109 20 60 * Fax.: +49 32 22 109 20 59
info@biosid.com * www.biosid.com

Diese Angaben beruhen auf unseren Erfahrungen und sorgfältigen Untersuchungen und entsprechen unserem heutigen Kenntnisstand. Ausschlaggebend ist ebenso die fachmännische Verarbeitung durch den Anwender. Die Verträglichkeit des zu reinigenden Materials ist immer an unauffälliger Stelle zu prüfen. Haftung für unvollständige oder unrichtige Angaben können nicht übernommen werden und bestehen nur bei grobem Verschulden (Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit). Etwaige Ansprüche aus dem Produkthaftungsgesetz bleiben unberührt.

Ergänzende Produkte

Geruchsneutralisierer	fresh
Reiniger Sauer	Entkalker
Edelstahlpflege	blank

Gefahrenhinweis

S1/2: Verschlucken und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren;

S 25: Berührung mit den Augen vermeiden, GHS P262;

S 26: Bei Berührung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und einen Arzt konsultieren, GHS P305 + P313 + P338 + P351

nach GHS:

keine H-Sätze



Hinweis

nicht mit anderen Reinigungsmitteln mischen, da die Wirkung stark nachlassen kann +++ Reiniger in Kanistern/Fässern vor Verunreinigung schützen +++ keine Flüssigkeiten/Wasser oder Reiniger in Kanister/Fässer zurück schütten +++ Reinigungsmaschinen nach beendeter Arbeit leeren und kurz durchspülen +++ Materialverträglichkeit an unauffälliger Stelle testen +++ Verarbeitungstemperatur ab +3°C +++ Verschlucken und frostsicher lagern +++ vor direkter Sonneneinstrahlung und Temperaturen von über 28°C schützen +++ ungeöffnet mind. 24 Monate haltbar.