

alkafoam forte

Allgemeines

Hochalkalischer Schaumreiniger für die Lebensmittelindustrie.
Hochkonzentriertes, alkalisches Produkt mit intensiver Fett- und Eiweisslösekraft.
Wird mit Schaumgenerator (Drucksystem, Injektorsystem) eingesetzt. Die Schaumstabilität bewirkt eine optimale Einwirkzeit des Produktes (auch an vertikalen Flächen und Decken). Auch zur Rauchkammerreinigung.

Anwendungsbereich

Auf allen alkalibeständigen, waschbaren Boden- und Wandbelägen wie Kunststoff (PVC), Novilon, Colovinyl, Fliesen, Natur- und Kunststein, Hartbeton, Epoxydharz, Tonfliesen, Klinker, Gummi, sowie auf Chrom und Chromstahl. In lebensmittelverarbeitenden Betrieben (Metzgereien, Molkereien, Gastronomie) und Grossküchen und speziell zur Rauchkammerreinigung.

Dosierung

2 - 10% (abhängig vom eingesetzten Schaumgenerator und der gewünschten Schaumkonsistenz).

Hinweise für die Verarbeitung

Produkt mit Schaumgenerator auf Oberflächen schäumen, bis geschlossene Schaumdecke vorliegt.

Einwirken lassen, bis der Schaum praktisch zerfallen ist. Mit Leitungswasser spülen.

Besondere Hinweise

Gereinigte Gegenstände, welche mit Lebensmitteln direkt in Berührung kommen, vor Gebrauch ausgiebig mit Leitungswasser waschen. Handschuhe tragen. Bei Haut- oder Augenkontakt mit viel Wasser spülen. Für Schäden aus unsachgemässer Anwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Technische Daten

Haltbarkeit	mindestens 2 Jahre
Lagerung	bei Raumtemperatur
pH-Wert	konzentriert: 13.5/ 1%ig: 11
Inhaltsstoffe	anionische Tenside, Alkalihydroxide, Wasser