

frigo-clean

Allgemeines

Reinigungsmittel zum Reinigen von Tiefkühlzellen und Grosstiefkühlern bis -30°C. Hohe Keimzahlreduktion. Für alle Bereiche in der lebensmittelverarbeitenden Industrie geeignet. Bei Flächen, die mit offenen Lebensmitteln in Berührung kommen, ist ein nachspülen der gereinigten Fläche erforderlich. Zur gründlichen und schonenden Neutralreinigung aller abwaschbaren Flächen.

Anwendungsbereich

Alle abwaschbaren Flächen wie Böden, Wände, Türen und Regale in Kühlräumen.

Dosierung

Pur anwenden.

Hinweise für die Verarbeitung

Den Schmutz ohne Einwirkzeit mit Pad, Stahl- oder Scotch-Schwamm mechanisch lösen. Produkt unverdünnt auf die zu reinigende Fläche geben. Den gelösten Schmutz mit Sauger, Baumwolltuch oder Papier aufnehmen und nachtrocknen.

Verbrauch

Ca. 150 bis 200 ml pro m²

Besondere Hinweise

Produkt nicht verdünnen.
Für Schäden aus unsachgemässer Anwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Technische Daten

Haltbarkeit	mindestens 2 Jahre
pH-Wert	7
Inhaltsstoffe	wasserlösliche Lösemittel