



Carex

Hochaktiver Öl- und Fettlöser für Großküchen und Lebensmittelbetriebe

Einzelverpackung	Art.-Nr.	St./Karton	St./Palette
1 l PE-Flasche	3370	10	360
10 l PE-Kanister	3371	-	60

Produkteigenschaften:

Carex entfernt mühelos fett-, öl- und eiweißhaltige Verschmutzungen in Großküchen, Schlachthäusern, Bäckereien und Metzgereien. Auch zur Reinigung von Maschinen und Geräten geeignet.

Einsatzbereich:

Zum Einsatz auf alkalibeständigen Oberflächen (Edelstahl, Fliesen etc.) im Küchenbereich. Nicht auf alkaliempfindlichen Oberflächen einsetzen, z. B. Aluminium oder Linoleum.

Anwendung:

Reinigungslösung auf Fläche aufbringen, einwirken lassen und anschließend manuell oder maschinell verarbeiten. Mit klarem Wasser nachspülen. Geeignet zur Verarbeitung mit der Schaumkanone.

Dosierung:

Unterhaltsreinigung: 80 ml auf 8 l Wasser (Verdünnung 1:100). Bei starken Verschmutzungen höhere Konzentration bis 800 ml auf 8 l Wasser (Verdünnung 1:10) einsetzen.

Hinweis:

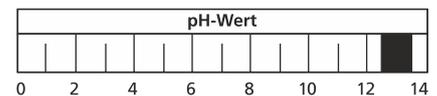
Vor Beginn der Reinigung Materialverträglichkeit sicherstellen, z. B. durch Prüfung der Materialverträglichkeit an unauffälliger Stelle.

Inhaltsstoffe:

<5% nichtionische Tenside, 5-15% anionische Tenside, Duftstoffe, Amylcinnamal. Weitere Inhaltsstoffe: Alkali, Komplexbildner, Soda, Hilfsmittel.

Produktcode: GU 73

Dieses Produkt ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Sicherheitsdatenblatt auf Anfrage erhältlich oder unter www.fala.de. Sicherheitshinweise auf dem Produktetikett oder im Sicherheitsdatenblatt beachten.



Die hierin enthaltenen Informationen und Empfehlungen entsprechen zum Zeitpunkt der Veröffentlichung unserem besten Wissen und Kenntnisstand. Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, sicherzustellen, dass das Produkt für die beabsichtigte Anwendung geeignet ist.



Manuelle Verarbeitung
im Wischverfahren



Manuelle Verarbeitung
im Küchenbereich



Verarbeitung mittels
Schaumkanone



Unterhaltsreinigung:
Verdünnung von
1:100



Intensivreinigung:
Verdünnung von
ca. 1:12