

Xon-forte

Schaumreiniger für den Lebensmittelbereich

- ▲ Entfernt Verunreinigungen wie Fett-, Öl-, Eiweiß-, Brat- und Backrückstände und deren eingebrannte Verkrustungen
- ▲ Eine Unbedenklichkeitsbescheinigung für den Einsatz im Lebensmittelbereich liegt vor
- ▲ Zertifiziert mit dem Europäischen und dem Österreichischen Umweltzeichen



Anwendungsbereich

Auf alkalibeständigen Flächen im Küchen- und Lebensmittelbereich, wie z. B. Konvektomaten, Kombidämpfer, Grillgeräte, Backöfen, Herdplatten, Friteusen, Dunstabzugshauben, Wand- und Bodenfliesen, anwendbar. Außerdem geeignet zur alkalischen Reinigung im Schwimmbad- und Industriebereich. Nicht auf alkaliempfindlichen Flächen einsetzen, z. B. Linoleum, Aluminium und Dispersionslacke.

Anwendung

Vor der Erstanwendung ist die Materialverträglichkeit an unauffälliger Stelle zu überprüfen.

Unterhaltsreinigung (Oberflächenreinigung):

Produkt unverdünnt anwenden. Konvektomat, Grill, Backofen etc. bis ca. 30° C vorwärmen und dann Gerät ausschalten. Flächen einschäumen, 5 – 10 Minuten einwirken lassen, mit Pad bearbeiten, gut nachwaschen und trockenreiben. Bei automatischer Dosierung bitte die Angaben des Geräteherstellers beachten und das Produkt in den Vorratsbehälter einfüllen oder an die gekennzeichneten Dosierschläuche anschließen, die Reinigung erfolgt anschließend automatisch. Verbrauch: 5,0 ml/m².

Nicht für die Reinigung größerer Flächen bestimmt.

Normale Verschmutzung

Unterhaltsreinigung (Wischen):

150 ml zu 10 L kaltem Wasser. Verbrauch: 1,0 ml/m².

Unterhaltsreinigung (maschinelle Nassreinigung):

150 ml zu 10 L kaltem Wasser. Verbrauch: 2,5 ml/m².

Starke Verschmutzung

Schaumreinigung:

Produkt unverdünnt in den Behälter füllen. Je nach Verschmutzung Düseneinstellung 1:4 bis 1:10 wählen, Fläche einschäumen und nach kurzer Einwirkzeit mit Wasser nachspülen. Verbrauch: 25,0 ml/m².

Grundreinigung (maschinelle Nassreinigung):

1 L zu 8 L kaltem Wasser.

Die Reinigungslösung auf dem Boden verteilen, ca. 10 - 15 Minuten einwirken lassen, scheuern, Schmutzflotte absaugen, gründlich mit klarem Wasser nachwaschen. Verbrauch: 30,0 ml/m².

Flächen und Küchengeräte, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, nach der Einwirkzeit gründlich mit Trinkwasser spülen. Die Schaumprühflasche ist aus dem Kanister nachfüllbar. Bei Produktwechsel müssen die Dosiervorrichtung und die dazugehörigen Schläuche gründlich mit Wasser gespült werden. 40 - 60 °C warmes Wasser beschleunigt die Wirksamkeit des Produktes bei festen Fettverschmutzungen. Bei Fett- oder Eiweißablagerungen Produkt in der entsprechenden Anwendungskonzentration (kalt) vorlegen und beim Scheuern heißes Wasser über den Laugentank der Maschine auf die Bodenfläche aufbringen.

Artikelnummer	Verpackungseinheit (VPE)	Anzahl VPE je Palette
j551047	6 x 750 ml Kolbenflaschen (Karton)	64
j551005	2 x 5 L Kanister (Karton)	56
j551072	200 L Fass	2
j551090	1000 L Container	1

Xon-forte

Schaumreiniger für den Lebensmittelbereich



Hinweise

Für die nicht sachgemäße oder nicht fachgerechte Anwendung und daraus entstehende Schäden kann keine Haftung übernommen werden. Kein Verbraucherprodukt nach 1999/44/EG Art. 1! Richtige Dosierung spart Kosten und schont die Umwelt. Tenside auf Basis pflanzlicher Rohstoffe hergestellt. Verpackungsmaterial ist recyclebar.

Produktzusammensetzung (nach 648/2004/EG)

Nichtionische Tenside < 5%, Seife < 5%, Alkalien, wasserlösliche Lösungsmittel, Lebensmittelfarbstoff.
pH-Wert (Konzentrat): > 13,5 pH-Wert (Gebrauchslösung): ca. 13

Kennzeichnung

Kennzeichnung (im Konzentrat): GHS05, Gefahr. H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. P280 Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen. P305+P351+P338 BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser ausspülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter ausspülen. P308+P313 BEI Exposition oder falls betroffen: Ärztlichen Rat einholen/ärztliche Hilfe hinzuziehen. Enthält: Potassium Hydroxide (INCI)