

TECHNISCHES DATENBLATT

JFL80 Fett- und Eiweißlöser

Eigenschaften: Entfernt rückstandsfrei Fette und Eiweißverschmutzungen pflanzlicher und tierischer Herkunft, sowie Öl und Nikotinrückstände. Hervorragend geeignet zur Flächenreinigung in der Lebensmittelindustrie und in gewerblichen Küchen.

Anwendung / Dosierung: Einsetzbar auf allen alkali- und wasserbeständigen Oberflächen und Gegenständen wie Küchengeräte, Edelstahlflächen und Fliesen. Intensiv: pur aufsprühen. Flächenreinigung: 50-200 ml auf 10 l warmes Wasser. In jedem Fall Oberfläche auf Materialbeständigkeit prüfen. Mit klarem Wasser nachspülen.

Lagerhinweise: Frostfrei und möglichst dunkel lagern. Bei sachgemäßer Lagerung mindestens 2 Jahre verwendbar.

Ökologie: Das Produkt und die eingesetzten Waschrohstoffe (Tenside) erfüllen die Anforderungen des Gesetzgebers in Bezug auf die biologische Abbaubarkeit.

Kennzeichnungselemente: Ätzwirkung; Ausrufezeichen

Gefahrenhinweise & Sicherheitshinweise: Hautreiz. 2; Augenschäd. 1
Bei diesem Artikel handelt es sich um ein kennzeichnungspflichtiges Produkt nach EG-GHS-Verordnung. Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge auf Sicherheitsdatenblatt und Originalgebinde beachten.

Physikalische Daten:

Farbe:	farblos
Konsistenz:	flüssig
Geruch:	charakteristisch
ph-Wert im Konzentrat:	13
Dichte:	1,04 g / ml

pH-Wert



Zusammensetzung: Inhaltsstoffe: wasserlösliche Lösemittel, Alkalien, < 5% nichtionische Tenside, < 5% Phosphate, Duftstoffe, Hilfsstoffe.

Gebindegrößen:	1 Liter Flasche	VE 12	Best-Nr.: JFL80-1
	10 Liter Kanister	VE 2	Best-Nr.: JFL80-10

