

ILKA®-Gastro Geschirrspüler

für gewerbliche Geschirrspülmaschinen
flüssiges Hochkonzentrat AOX frei

Einsatzgebiete

Reinigung von Geschirr, Gläsern, Besteck, Tablett und Arbeitsutensilien in gewerblichen Geschirrspülmaschinen in allen lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Großküchen, Fleischerien und Bäckereien



Eigenschaften

Hochalkalischer und leistungsstarker, phosphatfreier Geschirreiniger.

Entfernt starke Verschmutzungen sowie angetrocknete Speisereste aller Art, Teerückstände sowie Stärke und Fett, Eiweißbeläge von Kunststoffen, Porzellan, Edelstahl, Glas.

Nicht geeignet für Aluminium, Eloxal und Leichtmetalllegierungen.

Anwendung

ILKA-Gastro Geschirrspüler für den Einsatz in gewerblichen Geschirrspülmaschinen.

Die Dosierung erfolgt über automatische Dosiergeräte und beträgt je nach Verschmutzung 2 bis 3 ml pro Liter. Die Temperatur im Hauptwaschgang, sollte mindestens 55 °C betragen. Nicht mit anderen Produkten mischen. Die Anwendungslösung ist vollständig mit Wasser abzuspülen.

Für die nicht sachgerechte Anwendung kann keine Haftung übernommen werden.

Daten

Gefahrenklasse:

pH-Wert: 11

Farbe:

Form: flüssig

Verbrauch: je nach Verschmutzung,
ca. 2-3 ml /Liter

Temperatur: nicht frostbeständig

Lagerung

Die Gebinde sind trocken, verschlossen und kühl zu lagern. Lagerfähigkeit mindestens 24 Monate. Das Produkt ist nicht frostbeständig.

Entsorgung

Entsorgung gemäß den behördlichen Vorschriften!
Nähere Informationen zur Entsorgung stehen im aktuellen Sicherheitsdatenblatt

Besondere Hinweise

Es gelten die üblichen Regeln beim Umgang mit Chemikalien: Schutzbrille, säurefeste Handschuhe und Schutzkleidung tragen. Bei Berührung mit der Haut oder Augen betroffene Stellen sofort mit viel kaltem Wasser ab-, bzw. ausspülen.