

# ILKA<sup>®</sup>-Gastro Klarspüler

für Gewerbliche Geschirrspülmaschinen  
flüssiges Hochkonzentrat

### Einsatzgebiete

Klarspülung von Geschirr, Speisebehältern und Transportwagen in Spülmaschinen, sowie in allen lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Großküchen, Fleischereien und Bäckereien.



### Eigenschaften

Geeignet für alle Arten von Spülgut wie Glas, Kunststoff, Porzellan, Edelstahl, Aluminium und Silber, sowie Besteckteile zum Klarspülen und Glanztrocknen.

### Daten

Gefahrenklasse:  
pH-Wert: 3  
Farbe:  
Form: flüssig  
Verbrauch: je nach Verschmutzung,  
ca. 0,2-1 ml /Liter  
Temperatur: nicht frostbeständig

### Anwendung

Die Dosierung erfolgt zum letzten Nachspülwasser über ein automatisches Dosiergerät. Spülgut 0,2 bis 1 ml pro 1 Liter Wasser, je nach Wasserqualität und Nachspültemperatur.

Nicht mit anderen Produkten mischen.

### 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.