

Fetflöser LOS 7280

LOS 7280 ist ein universell in der Lebensmittelindustrie einsetzbar. Entfernt Schmutz wie pflanzliche Fette, Fett, Eiweißreste, Blut, Säfte Talg, usw. Geeignet auf Metall, Lack, Glas, Holz, Porzellan, Kunststoffen, PVC.

LOS 7280 eignet sich zur Reinigung von Hallenböden, Maschinen, Geräten, Behältern, Fliesen, usw.

Anwendung:

Sprühgeräte:

Je nach Verschmutzung 1:10 bis 1:50 vorverdünnen.

Motor- und Teilereinigung 1:1 bis 1:10 mit Wasser vorverdünnen.

Reaktionszeit ca. 2-5 Minuten.

HD-Geräte:

Je nach Dosiereinrichtung 1:5 bis 1:10 vorverdünnen.

Der optimale Wirkungsgrad ist bei einer Endverdünnung von 0,5 % bei einer Temperatur von 40-70°C erreicht.

Manuelle Reinigung:

Maschinen, Anlagen, Geräte, Behälter usw.: 1:20 bis 1:40 mit Wasser verdünnen.

Fliesen, Wände, Keramik, Kunststoffe, Teppiche, Böden, usw.: 1:40 bis 1:100 mit Wasser verdünnen.

Technische Daten:

Aussehen: flüssig, grün

Geruch: charakteristisch

Inhaltsstoffe: anionische Tenside, Lösungsvermittler, nichtionische Tenside, Komplexbildner, Alkalien, Hilfsstoffe

pH-Wert 1 %: ca. 11,2

Dichte: bei 20°C: 1,05

Lieferformen: 500 ml, 5 l, 10 l, 25 l

Anregungen, Verarbeitung und Verwendung unserer Produkte entsprechen besten Kenntnissen bei Drucklegung dieses Merkblattes und werden stets unverbindlich gegeben. Sie können in Anbetracht der wechselnden Verhältnisse nur als Anhalt dienen; daraus können keine Verbindlichkeiten, Haftungs- und Gewährleistungsansprüche abgeleitet werden. Vor Anwendung müssen eigene Versuche durchgeführt werden. Das Produkt sollte an ungedeckter Stelle aufgetragen und auf Materialverträglichkeit geprüft werden. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften haftet jeder Verarbeiter unserer Produkte selbst.