



Biotechnologischer Universalreiniger für den Lebensmittelbereich

Vorteile

- reinigt und entfettet kraftvoll
- unparfümiert
- schont das Material und die Umwelt
- sicher in der Anwendung
- universell einsetzbar
- zertifiziert nach kanadischem Eco-Label

Eigenschaften

Nu-KleenAll FoodSafe™ ist ein hervorragender, pH-neutraler Universalreiniger und Entfetter für den Küchenbereich sowie die Lebensmittelindustrie. Er eignet sich besonders für die gründliche und nachhaltige Reinigung aller abwaschbaren Oberflächen. Die enthaltenen Enzyme unterstützen die Reinigung und helfen bei der Einhaltung der Hygienerichtlinien.

Anwendung

Arbeitsflächen: 3-5 ml auf 630 ml Lösung in Sprühflasche abfüllen.

Zu reinigende Fläche einsprühen und abwischen und mit Trinkwasser nachspülen.

Bodenreinigung: 50 ml auf 10 l warmes Wasser (nicht über 40°C).

Tip

Nu-KleenAll FoodSafe™ kann manuell mit einem Mopp oder maschinell mit einer Einscheibenmaschine aufgetragen werden. Zur Reinigung eignen sich auch Hochdrucksprüngeräte oder Schaumkanonen.

Achtung

Arbeitsflächen, welche mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen mit Trinkwasser nachgespült werden.

Art. Nr.	Gebindeart	Menge
50003	Bidon	5 l
50004	Bidon	10 l

Aspekt: dunkelgrüne Flüssigkeit

Geruch: typisch

Dichte: 1.01–1.02 g/cm³

pH: 7.5

Inhaltsstoffe

Nichtionische Tenside 5% – 15%

Amphotere Tenside, Farbstoff

Konservierungsmittel < 5%

Enthält

Enzyme

Sicherheitshinweise

Gefahrenhinweise und Vorsichtsmassnahmen stehen auf der Packung und im Sicherheitsdatenblatt.

Lagerung

Lagerung nur im verschlossenen Originalgebinde.

Lichtgeschützt lagern.

Vor Frost und Hitze schützen.

Haltbarkeit ab Produktion

24 Monate

Die in diesem Merkblatt aufgeführten Angaben basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Kenntnisse. Für Schäden, die aus unsachgemässer Anwendung entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Alle Werte gelten bei Verlassen unseres Werkes.

