

alkafoam

Allgemeines

Schaumreiniger für die Lebensmittelindustrie.
Hochkonzentriertes, alkalisches Produkt mit intensiver Fett- und Eiweisslösekraft.
Hygienische Wirkung durch Aktivchlor. Wird mit Schaumgenerator (Drucksystem, Injektorsystem) eingesetzt. Die Schaumstabilität bewirkt eine optimale Einwirkzeit des Produkts (auch an vertikalen Flächen und Decken).

Anwendungsbereich

Auf allen alkalibeständigen, waschbaren Boden- und Wandbelägen wie Kunststoff (PVC), Novilon, Colovinyll, Fliesen, Natur- und Kunststein, Hartbeton, Epoxydharz, Tonfliesen, Klinker, Gummi, sowie auf Chrom und Chromstahl. In lebensmittelverarbeitenden Betrieben (Metzgereien, Molkereien, Gastronomie) und Grossküchen.

Dosierung

2 - 10% (abhängig vom eingesetzten Schaumgenerator und der gewünschten Schaumkonsistenz).

Hinweise für die Verarbeitung

Produkt mit Schaumgenerator auf Oberflächen schäumen, bis geschlossene Schaumdecke vorliegt.
Einwirken lassen, bis der Schaum praktisch zerfallen ist. Mit Leitungswasser spülen.

Besondere Hinweise

Gereinigte Gegenstände, welche mit Lebensmitteln direkt in Berührung kommen, vor Gebrauch ausgiebig mit Leitungswasser waschen.
Handschuhe tragen.
Bei Haut- oder Augenkontakt mit viel Wasser spülen.
Die Hinweise im EU-Sicherheitsdatenblatt sind zu beachten.
Das Produkt kann auf Textilien Bleichflecken verursachen.
Für Schäden aus unsachgemässer Anwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Technische Daten

Haltbarkeit	1 Jahr
Lagerung	bei Raumtemperatur / nie im direkten Sonnenlicht
pH-Wert	konzentriert: 12.5/ 1%ig: 11
Inhaltsstoffe	anionische Tenside, Alkalihydroxide, Chlordepotstoffe, Wasser.