

LG UNI 800

Einsatzgebiet

Verfahren: Manuelle Intensivreinigung

Oberflächen: Im gesamten Bereich der Lebensmittelindustrie für Oberflächen wie Edelstahl, Stahl, Chromnickelstahl, Kunststoff etc. einsetzbar. Bei Beachtung der Anwendungsvorschriften wird die Oberfläche der Reinigungsgüter nicht angegriffen



Art.Nr. 4253

Kanister

10 L

Art.Nr. 492

Kanister

21 kg

Verschmutzungsgrad



pH = 12

im Konzentrat

Eigenschaften

- Zur manuellen Anwendung
- Stark Schäumend

Vorteile

- Ausgezeichnete Wirkung gegenüber Fette, Öle und sonstige organische Verschmutzungen
- Die Fette werden unterwandert, abgelöst und setzen sich nicht mehr auf dem Reinigungsgut ab
- QAV-frei

Nachhaltigkeit und Ökologie

Nachhaltigkeit und schonender Umgang mit der Umwelt und Ressourcen steht bei hollu seit jeher im Vordergrund. Als Spezialist für Reinigungsprodukte und -lösungen für den gewerblichen Anwender achten wir auf ökologisch verträgliches Handeln – von der Rohstoffauswahl und der Produktion bis zur Auslieferung. Gleichzeitig unterstützen wir unsere Kunden mit Schulungen, detaillierten Reinigungsplänen und neuesten Dosiertechnologien bei der täglichen Produktanwendung - zum Nutzen von Ökonomie und Ökologie. Dies belegen wir durch die Zertifizierung nach ISO 14001 (Umweltmanagementsystem) und EMAS-Zertifizierung. Dabei berücksichtigen wir auch den sorgsamen Umgang mit Energie und Wasser sowie die Wiederverwertbarkeit unserer Verpackungsmaterialien. Die Gebinde bestehen aus PE und recyclebarem Karton und können restentleert an den entsprechenden Abfall-Sammelstellen entsorgt werden. Kanister können restentleert zurückgegeben werden.

Anwendung



Auf die zu reinigenden Teile mit Bürste, Schwamm oder HD-Gerät auftragen und nach einer Einwirkzeit von 10-20 Minuten mit klarem Wasser abspülen.



Dosierung

Je nach Verwendungszweck und Verschmutzungsgrad:
3 % - 5 % (bis max. 60 °C)

Kompatible Systemprodukte



Manuel bitte definieren, welche Zusatzprodukte angeführt werden sollen.

Lagerhinweis

Das Produkt kann im Temperaturbereich von 4 °C bis +40 °C gelagert werden.

Der Text dieser Produktinformation entspricht dem aktuellen Stand unserer technischen Kenntnisse und Erfahrungen und soll Sie nach bestem Wissen und Gewissen beraten. Er ist jedoch, aufgrund der Vielseitigkeit von Arbeitsweisen, Materialbeschaffenheit und Anwendung keine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften!

www.hollu.com

hollu Systemhygiene GmbH

A-6170 Zirl | Salzstraße 6 | Tel. +43 5238 52800 | Fax -990 | E-Mail: info@hollu.com

© hollu Systemhygiene GmbH | Produktblatt | 06/2019

Irrtümer, Satz- & Druckfehler, sowie Änderungen vorbehalten.

so geht sauber.

