

KV 500

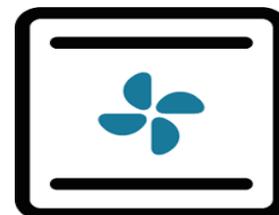
Hochalkalischer Konvektomatenreiniger



Art.-Nr.: 100108

Hochalkalischer Konvektomatenreiniger für den Bereich Großküche, Gastronomie und der Lebensmittelindustrie

- Reinigt schnell und gründlich alle fettigen, öligen Verschmutzungen und Verkrustungen
- Hochalkalisch
- Konzentrat
- Kraftvoll und ergiebig



Anwendung / Dosierung:

KV500 ist hochkonzentriert. Bei Geräten mit automatischer Dosierung einfach den Kanister an die Sauglanze klemmen. Bei manueller Reinigung die Backöfen oder Konvektomaten vorzugsweise bei 50-60°C vorheizen und nach einer Einwirkzeit von 5-10 Minuten reinigen. Nach jeder Anwendung mit Frischwasser gründlich nachspülen! Die Reinigungshinweise der Maschinenhersteller sind zu beachten. Dosierung 1:10 bei frischen bis mittelalten Fettansetzungen bzw. Verkrustungen.

ACHTUNG: Auf Alkalibeständigkeit achten ! Für Aluminium nicht geeignet !

Technische Daten:

Farbe:	Hellgelb
Konsistenz:	Flüssig
Geruch:	Geruchsspezifisch
Ph-Wert:	14
Dichte:	1,2 g/cm ³

Inhaltsstoffangabe:

< 5% amphotere Tenside, nichtionische Tenside, NTA.



Entwicklung mit Vernunft für Mensch und Umwelt !

TECHSANO CHEMIE Vertriebs GmbH, Marie-Curie-Str.21, 49134 Wallenhorst
Tel: 05407/30069 Fax: 05407/32062 www.techsano.de info@techsano.de