

Food-Tec Edelstahlpflege

NSF H1 registriert für die lebensmittelverarbeitende Industrie

Artikel-Beschreibung:

Universalprodukt zur Wartung, zum Schutz und zur Schmierung von Oberflächen, Gelenken, Ketten, Griffen und Halterungen aus Edelstahl in der lebensmittelverarbeitenden Industrie.

- Die Food-Tec Edelstahlpflege ist physiologisch unbedenklich, geruch-, farb- und geschmacksneutral
- hinterlässt einen pflegenden und wasserabweisenden Schutzfilm
- hinterlässt einen ausgezeichneten Oxidations- und Korrosionsschutz
- pflegt, erhält und schützt in einem Arbeitsgang

Technische Daten:

| | |
|----------------------------|---|
| Form: | Aerosol |
| Farbe: | transparent |
| Geruch: | charakteristisch |
| Dichte bei +20°C: | 0,7 g/cm ³ |
| Lagerung bei +5°C - +30°C: | min. 24 Monate |
| Entsorgung: | 160504 Druckgaspackung 150104 Restentleert |

NSF-Registration: 155250

Einsatzbereiche:

Zur Edelstahlpflege in Brauereien, Bäckereien, Fleischfabriken, Großküchen und Krankenhäusern.

Anwendung:

Die zu behandelnden Oberflächen vom groben Schmutz befreien bzw. säubern. Anschließend aus ca. 20 cm Entfernung gleichmäßig aufsprühen. Bei Bedarf überschüssiges Produkt mit einem weichen und saugfähigen Tuch aufnehmen und gleichmäßig verteilen.

Wenn das Produkt in der Lebensmittelverarbeitenden Industrie eingesetzt wird: Es darf nur die technisch notwendige Mindestmenge eingesetzt werden.

Wenn das Produkt als Korrosionsschutz für Lebensmittelkontaktflächen verwendet wird, muss es vor Wiederinbetriebnahme des Gerätes vollständig entfernt werden. Nur für den gewerblichen Gebrauch.

Vorversuche zur Wirkung und Materialverträglichkeit durchführen.

Artikel-Nr.:

85442480

400 ml Aerosoldose

Produktbeschreibung

