

MC 140

Waschaktiver Fettlöser auf Alkalibasis für Lebensmittelverarbeitungsbetriebe

Anwendung

MC 140 löst zuverlässig Fette und Öle tierischer und pflanzlicher Herkunft. Wo es auf Hygiene und Sauberkeit ankommt, erleichtert MC 140 die gründliche Reinigung, auch bei starker Verschmutzung. MC 140 findet Verwendung auch außerhalb des Lebensmittelbereiches zur Beseitigung von Schmutz auf den meisten Oberflächen.

Eigenschaften

MC 140 ist sehr leicht spülbar und hinterläßt somit keine Rückstände. MC 140 ist frei von gefährlichen Inhaltsstoffen und kann somit im Lebensmittelbereich verwendet werden, wobei immer gründliche Nachspülung mit Wasser vorgeschrieben ist. Dank der hohen Reinigungswirkung auch bei niederen Verdünnungen ist MC 140 ein kostengünstiges Produkt.

Technische Daten

Aussehen:	Grünliche Flüssigkeit
Dichte:	1,07
pH-Wert:	13,5
Flammpunkt:	Nicht brennbar
Wasserlöslichkeit:	voll

Gebrauchsanweisung

MC 140 wird je nach Maß und Art der Verschmutzung und Wasserhärte von im Verhältnis von 20 bis zu 100 gr. pro Liter Wasser verdünnt (warmes Wasser ist empfohlen). Oberflächen besprühen, einige Minuten einwirken lassen und anschließend gründlich nachspülen.

Wichtiger Hinweis

Wir halten die Sicherheitsdatenblätter unserer Produkte ständig auf den letzten Stand. Sicherheitsdatenblätter enthalten wichtige Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz, auf deren Grundlage Sie entsprechende Arbeitsanweisungen erstellen können, um ihre Mitarbeiter und Kunden gegen schädliche Auswirkungen beim Umgang mit den Stoffen zu schützen. Vor Einsatz unserer Produkte ist sicherzustellen, dass die Sicherheitsdatenblätter von Ihrem Aufsichtspersonal und Ihren zuständigen Mitarbeitern gelesen und verstanden wurden.

Verpackung

Erhältlich in Gebinde zu 10, 25, 200 und 1000 kg.

Nur für den Berufsbedarf