



# CHLORO-CHEF

**HOCHKONZENTRIERTER  
KÜCHENGRUNDREINIGER**

**MIT AKTIV-CHLOR**

**Für Schaumreinigung geeignet**

## Beschreibung

- Extrem schnell und hochwirksam
- Sorgt für hygienische Sauberkeit
- Ergibt einen feinen und haftenden Schaum
- Wirkt „bakterienhemmend“
- Nach HACCP\* für den Lebensmittelbereich geeignet

## Einsatzbereich

Hochkonzentrierter Küchengrundreiniger mit Aktiv-Chlor. Reinigt schnell und sorgt für hygienische Sauberkeit in der Lebensmittelindustrie, wie z. B. Fleischereien, auf Böden, chlor- und säurebeständigen Anlagen, Maschinen und Wänden. Für die Schaumreinigung bestens geeignet.

## Anwendungshinweise / Dosierung:

200-1000 ml / 10 l

## Anwendungseinschränkungen:

Im Augenbereich ist produkttypisch ein Eindringen in den Schleimhautbereich / Bindehautbereich zu vermeiden. Auch der Kontakt zur Haut ist zu unterlassen.

Kontakt mit Metallen vermeiden.

## Bestelldaten

Artikel-Nr.	Gebindegrößen	Verpackung	Anz./Pal.
2159-059-250	10 L Kanister	-	60 Kanister

## Nutzen für den Anwender

- Extrem schnell und hochwirksam
- Sorgt für hygienische Sauberkeit
- Nach HACCP\* für den Lebensmittelbereich geeignet

## Produktqualität

Die Herstellung und Kennzeichnung erfolgt entsprechend den gültigen EU-Richtlinien und Detergenzien- sowie der GHS-Verordnung.

\*Bitte beachten Sie jedoch, dass die Reinigungsmittel auf Oberflächen und Gegenständen, welche direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit sauberem Wasser vollständig entfernt werden müssen. Die jeweiligen Desinfektionsanforderungen sind zu beachten.



## Umwelt

Das Packmittel besteht aus Polyethylen und kann nach vollständiger Entleerung als Plastik-Abfall über das Duale System der sachge- rechten Wiederverwertung zugeführt werden.

Wassergefährdungsklasse 2  
(Selbsteinstufung)

## Lagerungshinweise:

Chloro-Chef kann in geschlossenen Gebinden mindestens 24 Monate bei 5-20 °C gelagert werden.

Behälter an einem gut gelüfteten Ort auf- bewahren. Behälter dicht geschlossen halten. Vor Frost und direkter Sonneneinstrahlung schützen.

## Gesetzliche Vorschriften

Chloro-Chef unterliegt dem Chemika- liengesetz, der Detergenzien- und GHS- Verordnung sowie den Transportvorschriften im Sinne des Gefahrguttransportes und der Gefahrstoffverordnung.

Sicherheitsdatenblatt auf Anfrage erhältlich.  
Nur für Gewerbe / Industrie.

pH-Wert: ~ 14

## Inhaltsstoffe gemäß EG (648/2004)

5-15 % Bleichmittel auf Chlorbasis, < 5 %  
Phosphonate, < 5 % nichtionische Tenside

GHS-Symbol:



Signalwort:

Gefahr

UN-Nummer:

1719

Gefahrauslösender Stoff

Kaliumhydroxidlösung

Gefahrenhinweise:

H260: Achtung! Nicht zusammen mit anderen Produkten verwenden, da gefährliche Gase (Chlor) freigesetzt werden können.

H290: Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.

H314: Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

P102: Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.

P280: Schutzhandschuhe / Schutzkleidung / Augenschutz / Gesichtsschutz tragen.

P301 + P330 + P331: BEI VERSCHLUCKEN: Mund ausspülen. KEIN Erbrechen herbei- führen

P303 + P361 + P353: BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT: (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort aus- ziehen. Haut mit Wasser abwaschen / duschen.

P305 + P351 + P338: BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser ausspülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen.

P310: Sofort GIFTINFORMATIONSZEN- TRUM / Arzt anrufen.

## Beratungsdienst:

Bei Fragen steht Ihnen der Beratungsdienst unter Leitung von Richard Schneider (Vertriebsleitung) zur Verfügung:

Tel.: +49 (0)8393 92270-0

[info@azett.de](mailto:info@azett.de)