



GASTRO-CHEF

FLÜSSIGER FETTLÖSER

FÜR DIE GASTRONOMIE UND LEBENS- MITTELVERARBEITENDE BETRIEBE

Für extrem fettige und ölige Verschmutzungen

Beschreibung

- Küchen- und Intensivreiniger für die Gastronomie
- Sehr gute Reinigung bei Eiweiß-, Speise-, Fett- und Ölverschmutzungen
- Angenehm leicht parfümiert
- Hautfreundliche Rohstoffkombination
- Nach HACCP* für den Lebensmittelbereich geeignet

Einsatzbereich

Profi-Fettlöser für die Gastronomie und lebensmittelverarbeitende Betriebe. Reinigt alle alkali- und lösungsmittelbeständigen Materialien, Böden und Oberflächen. Entfernt aufgrund spezieller Wirkstoffe extrem fettige und ölige Verschmutzungen schnell und gründlich.

Anwendungshinweise / Dosierung:

Unterhaltsreinigung: 50-100 ml / 10 l

Grundreinigung: 500-1000 ml / 10 l

Anwendungseinschränkungen:

Im Augenbereich ist produkttypisch ein Eindringen in den Schleimhautbereich / Bindehautbereich zu vermeiden.

Vor der Anwendung an einer unauffälligen Stelle auf Materialverträglichkeit testen.

Bestelldaten

Artikel-Nr.	Gebindegrößen	Verpackung	Anz./Pal.
2508-212-320	1000 ml Flasche	12 FL./Ktn.	50 Karton
2508-060-200	10 L Kanister	-	60 Kanister

Nutzen für den Anwender

- Hautfreundlich
- Nach HACCP* für den Lebensmittelbereich geeignet
- Besonders wirksam gegen fettige und ölige Verschmutzungen

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 sachgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

Wassergefährdungsklasse 1
(Selbsteinstufung)

Lagerungshinweise:

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

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

Gesetzliche Vorschriften

Gastro-Chef unterliegt dem Chemikaliengesetz, 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: ~ 11,5

Inhaltsstoffe gemäß EG (648/2004)

< 5 % anionische Tenside, < 5 % nichtionische Tenside, < 5 % EDTA, Parfum, Citral, D-Limonen

GHS-Symbol:



Signalwort:

Achtung

Gefahrenhinweise:

H319: Verursacht schwere Augenreizung
P102: Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.

P280: Schutzhandschuhe / Schutzkleidung / Augenschutz / Gesichtsschutz tragen.

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

P337 + P313: Bei anhaltender Augenreizung: Ärztlichen Rat einholen / ärztliche Hilfe hinzuziehen.

Beratungsdienst:

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

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

info@azett.de