

Vinox

Kalk- und Fettentferner

Produkt-Code: Es existiert z. Zt. keine zutreffende Produktgruppe

Eigenschaften

Hochaktiver Reiniger auf Säurebasis mit Korrosionsschutz. Frei von Duft- und Farbstoffen. Entfernt Ablagerungen von Kalk und Wasserstein wie auch fettige/ölige Rückstände tierischer/pflanzlicher Herkunft. Vinox verhält sich bei der Anwendung geruchsneutral und ist leicht schäumend bei der maschinellen Anwendung. Der Einsatz auf säureempfindlichen Flächen führt zu irreparablen Materialschäden.

Produktzusammensetzung (648/2004/EG)

Nichtionische Tenside 5 – 15 %, anorganische Säuren, Korrosionsinhibitoren.

pH-Wert (Konzentrat): ca. 0,5

pH-Wert (Gebrauchslösung): ca. 1,5

Anwendungsbereich

Auf allen säure- und wasserbeständigen Flächen und Gegenständen wie z. B. keramische Wand- und Bodenfliesen, Sicherheitsfliesen, Arbeitsflächen und Edelstahlkessel, bevorzugt im Küchen- und Lebensmittelbereich, anwendbar. Außerdem zur Zementschleierentfernung von wasser- und säurebeständigen Bodenbelägen geeignet.

Anwendung

Vor der Erstanwendung ist die Materialverträglichkeit an unauffälliger Stelle zu prüfen.

Auf angrenzende säureempfindliche Flächen achten, ggf. vor der Anwendung durch Abdecken schützen.

Grundreinigung:

Je nach Verschmutzung 1 Liter zu 2 bis 8 Liter kaltem Wasser.

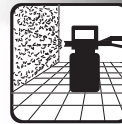
Zu reinigende Fläche vorab mit klarem Wasser benetzen. Lösung vorlegen, mit Einscheibenmaschine und Bürste scheuern, nach kurzer Einwirkzeit absaugen und mit klarem Wasser gründlich nachwaschen.



Oberflächenreinigung:

Je nach Verschmutzung 0,5 Liter zu 5 bis 8 Liter kaltem Wasser.

Fläche mit Reinigungslösung benetzen und mit Schwamm, Tuch oder Moppbezug bearbeiten, anschließend mit klarem Wasser nachspülen bzw. nachwischen. Vinox ist auch in der Schaumkanone oder über Arcantec anwendbar.



Flächen, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen nach der Reinigung mit Trinkwasser (8 Liter pro m²) gespült werden.

Für die nicht sachgemäße oder nicht fachgerechte Anwendung und daraus entstehende Schäden kann keine Haftung übernommen werden.

Küchen- reinigung

Verbrauch pro m²

Grundreinigung: 75 – 150 ml

Oberflächenreinigung: 5 ml

GHS 05, Gefahr (im Konzentrat);

H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. P280 Schutzhandschuhe/ Schutzbekleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen. P305/351/338 BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen. P308/313 BEI Exposition oder falls betroffen: Ärztlichen Rat einholen/ärztliche Hilfe hinzuziehen.

Enthält: Phosphoric Acid (INCI).

Kein Verbraucherprodukt nach 1999/44/EG Art. 1!

Verpackung

6 x 1 L Flaschen im Karton
10 L Kanister

Art.-Nr. j 55 06 01

Art.-Nr. j 55 06 10

