

Rauchharzentferner zur Reinigung in Lebensmittelbetrieben

Formaldehydfrei, komplexbildnerfrei

Anwendungsgebiete:

- zur Reinigung von tierischen Fetten, Eiweiß, Blut, Kohlenhydrate, verharzten/ingebrannten Rückständen bei gleichzeitiger Desinfektion
- wird eingesetzt in der Lebensmittelindustrie, Schlachthöfen, Räuchereien, Bäckereien, Grillbetrieben zum Reinigen der Maschinen, Einrichtungen, Geräte usw.
- wirkt gegen eine Vielzahl von Mikroorganismen auch noch in sehr hohen Konzentrationen
- spezielle Zusätze verhindern sicher Ablagerungen in HD- und Heißwassergeräten

Nach OECD-Richtlinien biologisch abbaubar.

Anwendung:

Durch Wischen, sprühen oder Tauchen in einer Verdünnung von bis zu 1:100 auf der zu reinigenden Oberfläche anzuwenden. Danach mit klarem Wasser nachspülen.