Saurer Grund- und Unterhaltsreiniger

Eigenschaften:

Chromblitz 1.4 eignet sich hervorragend zur Reinigung und Entkalkung von Arbeitsflächen der professionellen Küche und der Lebensmittelverarbeitenden Industrie. Chromblitz 1.4 ermöglicht die Entkalkung von Edelstahlflächen an Maschinen und Anlagen.

Anwendung und Dosierung:

Chromblitz 1.4 wird vorzugsweise zur manuellen und Dosierten Reinigung von Oberflächen und Maschinen aller Art der Lebensmittelverarbeiteten-Industrie angewendet.
Verschmutzungsgrad: gering bis starke Verschmutzungen.
Eine effektive Reinigende Wirkung wird bereits bei Anwendungskonzentrationen von 2.0-10.0 %, Temperaturen 20-60 °C und Einwirkungszeiten von 5-20 Minuten erreicht.
Nach der Einwirkungszeit Oberflächen gründlich mit Wasser spülen.

Materialsicherheit:

Das Material und der abgelöste Schmutz werden durch die besondere Rezeptur wirkungsvoll in Lösung gehalten.

Lagerhinweis:

Chromblitz 1.4 kühl und vor der Einwirkung von direktem Sonnenlicht geschützt lagern. Frostempfindlich ab - 10 °C.

Technische Daten:

Beschaffenheit:	klare, farblose bis hellbeige Flüssigkeit
pH- Wert (1%-ige Lsg):	2,0
Dichte (bei 20°C):	1,14 g/cm³
Wasserlöslichkeit:	vollständig löslich
Schaumverhalten:	nicht schäumend
Abspülbarkeit:	einfach und rückstandslos
Hartwasserstabilität:	geeignet für alle Wasserhärten
Inhaltsstoffe:	Phosphorsäure, amphotere und nichtionische Tenside

Die Ausführungen in diesem Merkblatt sind nach unserem besten Wissen und unseren Erfahrungen gemacht worden. Wir geben diese ohne Verbindlichkeiten weiter. Alle Angaben über An- und Verwendung unserer Erzeugnisse sind den *jeweiligen Betriebsbedingungen anzupassen*. Für besondere Bedingungen steht Ihnen unser Beratungsdienst zur Verfügung.