Für alle wasserfesten oberflächen in der gewerblichenKüche und Lebensmittelindustrie

Edmund Ebert GmbH
... immer sauber und perfekt
Service und Verkauf
... die erfolgreiche Hygiene ***

XP-Clean Proper 113

Proper 113 ist ein allzweck- Reiniger und vorzüglich zur Reinigung von
Öl und Fett Verschmutzungen aller Art.
Anwendung besonders für alle Bereiche der Lebensmittel verarbeitenden Betriebe. Boden, Grill, Backofen, Geschirr usw….
Anwendung Tauchbad oder Wisch- verfahren kalt oder warm, Maschinen oder Hochdruckreinigung, alle möglich.
1:3 bis 1:20 mit Wasser

Edmund Ebert GmbH
Strawinskystr. 31
90455 Nürnberg
Tel.: 0911 131 39 42-0

kein Gefahrstoff und biologisch abbaubar.
Umweltverträglich WRMG
(BGBl. I S. 2774, 2778)

10L

XP-Clean Proper 113

Achtung ! Wie jedes Reinigungsmittel ist auch dieses von Kindern fernzuhalten.
Haut und Augenkontakt vermeiden. Bei Augenkontakt mit viel Wasser ausspülen.
Sicherheitsdatenblatt beachten!

Vorsicht: Verschiedene Materialien sind nicht reinigungsmittelfest. Überprüfen Sie daher stets an einer unauffälligen Stelle die Wirkung des Reinigers. Für eloxiertes Aluminium nicht geeignet. Bei lackierten Oberflächen nicht zu konzentriert arbeiten, auch hier einen Vorversuch unternehmen.
Ökologie
Öl- und Fettlöser ist kein Gefahrgut und nicht kennzeichnungspflichtig. Er unterliegt dem Gesetz über die Umweltverträglichkeit von Wasch- und Reinigungsmitteln. Enthält keine Konservierungsmittel und ist frei von Benzinen und chlorierten Kohlenwasserstoffen. Schnelltrennend.
pH-Wert (Konzentrat) ca. 13
Inhaltsstoffe
< 5 % anionische Tenside, < 5% nichtionsiche Tenside, < 5% Phosphate, < 5% NTA, Silikate, Sulfonate, wasserlösliche Lösemitte

Edmund Ebert GmbH
Strawinskystr. 31
90455 Nürnberg
Tel.: 0911 131 39 42-0