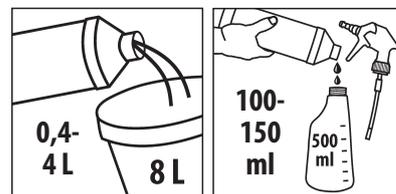


KÜCHEN-KALKBRECHER KONZENTRAT

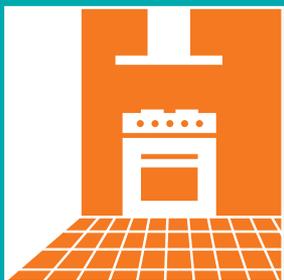
Stark saurer Kalklöser für Großküchen und lebensmittelverarbeitende Betriebe

- Entfernt hochaktiv extreme mineralische Verschmutzungen (Kalk, Rost uvm.) sowie mineralisch-organische Verkapselungen
- Selbsttätige Wirkung
- Frei von Duft- und Farbstoffen
- Erfüllt die Forderungen des LFGB
- Salzsäurefrei und antikorrosiv für höchste Materialschonung



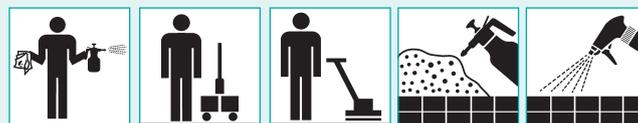
Einsatzgebiete: Alle säurebeständigen Oberflächen, wie Edelstahl, Chrom, Porzellan, Keramik, Fliesen, farbechter Kunststoff, Glas uvm. Gemäß LFGB einsetzbar in allen lebensmittelverarbeitenden Bereichen, wie Küchen, Bäckereien, Metzgereien, Schlachtereien etc.

Verbrauch / m²: Grundreinigung: 50-300 ml



Anwendung:

Konzentrat 1:2 bis 1:20 verdünnt auftragen, einwirken lassen, mit passendem Reinigungsgerät bearbeiten und mit kaltem, klarem Wasser nachspülen.



KÜCHEN-KALKBRECHER KONZENTRAT

Stark saurer Kalklöser für Großküchen und Lebensmittelverarbeitende Betriebe

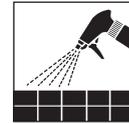
Verwendung:



Manuelle Oberflächenreinigung



Verarbeitung mit Einscheibenmaschine



Verarbeitung im Spray-Verfahren



Manuelle Bodenbearbeitung



Schaumsprühen

pH-Wert: **Konzentrat** | **Fertigmischung**

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----

Ergänzende Produkte:



Dosierpumpe DIN 45

- Wirtschaftliche und sichere Dosierung
- Passend für 10 Liter Kanister
- 30 ml pro Hub

Art.-Nr.: 12123-45



Dosierkopf

- Passend für 1 Liter Flasche
- 20 ml Fassungsvermögen

Art.-Nr.: 12138-00



Profi-Microfasertuch „grün“

- Premium-Qualität
- Mit verstärkter Kante
- 40x40 cm

Art.-Nr.: 12181-00



Küchen-Reiniger und Fettlöser

Alkalischer Kraftreiniger für Großküchen und Lebensmittelverarbeitende Betriebe

Art.-Nr.: 4303-1 (1 Liter) / 4303-10 (10 Liter)



Schaum-Druckspritze 1 Liter

- Hervorragende Chemikalienbeständigkeit
- Erzeugt stabilen Reinigungsschaum zur optimalen Haftung auch an senkrechten Flächen

Art.-Nr.: 12177-00



Vollsicht-Schutzbrille (gemäß EN166 KAT II)

Schutzbrille aus klarem, beschlagfreiem und kratzfestem Polycarbonat

Art.-Nr.: tp.10 001 00



Chemikalien-Schutzhandschuh (gemäß EN 374)

High-Tech Nitril-Schutzhandschuh zum sicheren Umgang mit aggressiven Chemikalien

Art.-Nr.: tp.10 503 020-8 (Gr. 8) / -9 (Gr. 9) / -10 (Gr. 10) / -11 (Gr. 11)



Grill- und Konvektomatenreiniger

Stark alkalischer Fettkrusten-Brecher und Rauchharz-Entferner

Art.-Nr.: 4304-1GF (1 Liter)

Inhaltsstoffe gemäß EG 648/2004 VO Detergenzien: <5% nichtionische Tenside

Hinweise: Nur für den gewerblichen Gebrauch. Sicherheitsdatenblatt auf Anfrage erhältlich. Nicht säurefeste Fugen vor der Reinigung grundsätzlich vorwässern. Gegenstände aus Polyamid, emaillierte sowie kalkhaltige Oberflächen (z. B. Marmor) können angegriffen werden. Grundsätzlich ist dieses Produkt vor der Anwendung an verdeckter Stelle auf Verträglichkeit zu prüfen. Bei unsachgemäßer Handhabung erlischt jegliche Haftung für eventuelle Schäden. Vor Frost schützen.

Enthält: Phosphorsäure, Methansulfonsäure, 2-Propylheptanoethoxylated

GEFAHR! Gefahrenhinweise: H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden **GISBAU-Code:** GU80

Sicherheitshinweise: P101 Ist ärztlicher Rat erforderlich, Verpackung oder Kennzeichnungsetikett bereithalten. P102 Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. P260 Staub / Rauch / Gas / Nebel / Dampf / Aerosol nicht einatmen. P264 Nach Gebrauch Hände gründlich waschen. P280 Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen. P301 + P330 + P331 Bei Verschlucken: Mund ausspülen. Kein Erbrechen herbeiführen. P303 + P361 + P353 Bei Kontakt mit der Haut (oder dem Haar): Alle beschmutzten, getränkten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen/duschen. P304 + P340 Bei Einatmen: An die frische Luft bringen und in einer Position ruhigstellen, die das Atmen erleichtert. P305 + P351 + P338 Bei Kontakt mit den Augen: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen. P310 Sofort Giftinformationszentrum oder Arzt anrufen. P363 Kontaminierte Kleidung vor erneutem Tragen waschen. P405 Unter Verschluss aufbewahren. P501 Inhalt / Behälter der Problemabfallentsorgung zuführen.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Typ	Gebinde	Farbe	Geruch	Menge PAL	Menge VE	EAN
4308-1	Küchen-Kalkbrecher	Konzentrat	1 Liter	neutral	neutral	432 l	24 l	4 029559 069883
4308-10	Küchen-Kalkbrecher	Konzentrat	10 Liter	neutral	neutral	600 l	20 l	4 029559 069890

HOTREGA[®]
Reinigung | Schutz | Pflege

Zertifizierung nach DIN ISO 9001
Zertifizierung nach DIN ISO 14001



HOTREGA[®] GmbH Lorenz-Weber-Str. 2 • D-36364 Bad Salzschlirf • T: +49 6648 9529-0 F: +49 6648 9529-900 • E-Mail: info@hotrega.de • www.hotrega.de

Unsere Produktinformation basiert auf unseren Untersuchungen und Erfahrungen und entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Objektspezifische Verarbeitungs- und Materialbedingungen können von uns jedoch nicht im Einzelnen überprüft und beeinflusst werden. Daher können nur allgemeine Verarbeitungshinweise gegeben werden. Die Qualität der Arbeit wird durch die fachmännische Objektbeurteilung und Verarbeitung durch den Anwender beeinflusst. Im Zweifelsfall muss die Verträglichkeit des zu behandelnden Materials stets an unauffälliger Stelle geprüft werden oder individuelle anwendungstechnische Beratung eingeholt werden. Haftung für unvollständige oder unrichtige Angaben in unserer Produktinformation besteht nur bei grobem Verschulden (Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit); etwaige Ansprüche aus dem Produkthaftungsgesetz bleiben unberührt. Mit dieser Produktinformation verlieren alle vorhergehenden Produktinformationen ihre Gültigkeit.

Stand: 12. 10. 2017

WPH 200 576 cbr/MA/8101/02