

Technisches Merkblatt

Reinigen • Schützen • Pflegen

ILKA®-Gastro Klarspüler

für Gewerbliche Geschirrspülmaschinen flüssiges Hochkonzentrat

Einsatzgebiete

Klarspülung von Geschirr, Speisebehältern und Transportwagen in Spülmaschinen, sowie in allen lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Großküchen, Fleischereien und Bäckereien.



Eigenschaften

Geeignet für alle Arten von Spülgut wie Glas, Kunststoff, Porzellan, Edelstahl, Aluminium und Silber, sowie Besteckteile zum Klarspülen und Glanztrocknen.

Daten

Gefahrenklasse: pH-Wert: 3

Farbe:

Form: flüssig

Verbrauch: je nach Verschmutzung,

ca. 02-1 ml /Liter

Temperatur: nicht frostbeständig

Anwendung

Die Dosierung erfolgt zum letzten Nachspülwasser über ein automatisches Dosiergerät. Spülgut 0,2 bis 1 ml pro 1 Liter Wasser, je nach Wasserqualität und Nachspültemperatur.

Nicht mit anderen Produkten mischen.

Lagerung

Die Gebinde sind trocken, verschlossen und kühl zu lagern. Lagerfähigkeit mindestens 24 Monate. Das Produkt ist nicht frostbeständig.

Entsorgung

Entsorgung gemäß den behördlichen Vorschriften! Nähere Informationen zur Entsorgung stehen im aktuellen Sicherheitsdatenblatt

Besondere Hinweise

Es gelten die üblichen Regeln beim Umgang mit Chemikalien: Schutzbrille, säurefeste Handschuhe und Schutzkleidung tragen. Bei Berührung mit der Haut oder Augen betroffene Stellen sofort mit viel kaltem Wasser ab-, bzw. ausspülen.

Unsere anwendungstechnischen Hinweise beruhen auf gründlichen Untersuchungen im Labor und auf Erfahrungen in der Praxis. Da Anwendung und Verarbeitung außerhalb unseres Einflusses liegen, kann aus dem Inhalt des Merkblattes keine Haftung des Herstellers abgeleitet werden. Vor der Verarbeitung sind unbedingt Musterflächen anzulegen. Mit Herausgabe dieses Technischen Merkblattes verlieren ältere Versionen ihre Gültigkeit. Version 2019_0709