



VARIOL® Grillreiniger



Hoch alkalisches Produkt zur Reinigung alkalibeständiger Flächen. Entfernt stärkste, fettige Verschmutzungen, Grill-, Brat- und Kochreste. Schaumfrei und chlorfrei. Nur für den gewerblichen Gebrauch!

Nicht für Gegenstände aus Bunt- und Leichtmetallen geeignet!

HACCP-Verkehrsfähigkeitsbescheinigung liegt vor.

5 % - < 15 % Phosphate, < 5 % Polycarboxylate.

Inhaltsstoffe:

Anwendung:

Auftragen, einwirken lassen, abspülen. Bei starken Verschmutzungen mit Bürste abreiben. Bei geringen Verschmutzungen kann das Produkt verdünnt (100 – 500 ml auf 10 l Wasser) angewendet werden.

Physikalische Angaben:

pH-Wert im Konzentrat ca. 14

Art.-Nr. / Verpackung:

4663	1-l-Flasche
4662	10-l-Kanister

UN-Nr.:

1719

Produkt-Code: nach GISBAU

GG 70

Kennzeichnung:



UFI: GHDR-XKEH-AF8J-8TPY

Gefahr Kann gegenüber Metallen korrosiv sein. Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen. BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen oder duschen. BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser ausspülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter ausspülen. Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM/Arzt anrufen. Entsorgung des Inhalts/des Behälters gemäß den lokalen/regionalen/nationalen/internationalen Vorschriften. **Kaliumhydroxid**

dreiturm GmbH

ADRESSE
Dr.-Rudolf-Hedler-Straße 1
36396 Steinau an der Straße
FON +49 (0) 6663 970-230
FAX +49 (0) 6663 970-490
MAIL GV@dreiturm.de
WEB dreiturm.de

PRODUKT BESCHREIBUNG

HACCP-Eignung:

Nach Prüfung der Rezeptur und des Sicherheitsdatenblattes wird versichert, dass dieses Produkt zu Reinigungszwecken im Rahmen eines HACCP-Konzeptes im lebensmittelverarbeitenden Bereich verwendet werden kann, da es keine toxischen oder CMR - Stoffe (karzinogen, mutagen, reprotoxisch = krebserzeugend, erbgutverändernd, fortpflanzungsgefährdend) enthält. Nach der eigentlichen Säuberung müssen die gereinigten Flächen jedoch gut mit klarem Wasser gespült werden, bevor sie erneut in direkten Kontakt mit Lebensmitteln gelangen.

Bemerkungen:

Nur für den gewerblichen Gebrauch.
Lagertemperatur: + 5 – 30 °C
Völlig restentleerte Verpackungen sind dem Wertstoffkreislauf zuzuführen.



LUCID: DE1360655885719

dreiturm GmbH

ADRESSE

Dr.-Rudolf-Hedler-Straße 1
36396 Steinau an der Straße

FON +49 (0) 6663 970-230

FAX +49 (0) 6663 970-490

MAIL GV@dreiturm.de

WEB dreiturm.de

Anregungen für die Verwendung unserer Produkte entsprechen unseren besten Kenntnissen bei Drucklegung dieses Merkblattes und werden stets unverbindlich gegeben. Sie können in Anbetracht der wechselnden Verhältnisse nur als Anhalt dienen. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften haftet jeder Verarbeiter unserer Produkte selbst.