

SL Forte 5.5

Hochkonzentrat für gewerbliches Geschirr Reinigung

Eigenschaften:

SL Forte 5.5 ist ein hochkonzentrierter Reiniger zur hygienischen Reinigung aller Geschirrtteile in der professionellen Küche und der Lebensmittelverarbeitenden Industrie.

SL Forte 5.5 entfernt mühelos Eiweiß-, Kohlenhydrat- sowie Stärkeablagerungen. SL Forte 5.5 sorgt für hygienischen Hochglanz.

Anwendung und Dosierung:

Eine effektive Wirkung wird bereits bei Anwendungskonzentrationen von $\geq 0,5 - 1,25$ %, Temperaturen 60 - 85 °C und Einwirkungszeiten von ≥ 1 Minute erreicht.

Materialsicherheit:

Mit SL Forte 5.5 können Oberflächen aus Edelstählen und alkalibeständigen Kunststoffen gereinigt werden. Leicht- und Buntmetalle in Verbindung mit hohen Temperaturen können angegriffen werden.

Lagerhinweis:

Frostempfindlich ab ± 0 °C ! SL Forte 5.5 kühl und vor der Einwirkung von direktem Sonnenlicht geschützt lagern!

Technische Daten:

Beschaffenheit:	klare bis trübe, gelbbraune Flüssigkeit
pH- Wert (1%-ige Lsg):	13,0
Dichte (bei 20°C):	1,5 g/cm ³
Wasserlöslichkeit:	vollständig löslich
Abspülbarkeit:	einfach und rückstandslos
Wasserhärte:	für alle Wasserhärten geeignet
P-Wert:	8,1 ml
Inhaltsstoffe:	Nichtionische Tenside, Natriumhydroxid, organische Komplexbildner

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