

Schaumfix 2.1 alk

Eiweißlöser und Fettlöser desinfizierender Wirkung

Eigenschaften:

Schaumfix 2.1 alk eignet sich hervorragend zur Reinigung von Arbeitsflächen in der professionellen Küche und der Lebensmittelverarbeitenden Industrie. Schaumfix 2.1 alk entfernt mühelos Eiweiß-, Kohlenhydrat- sowie Fettverschmutzungen.

Schaumfix 2.1 alk ist wirksam gegenüber Bakterien, wie Pseudomonas aeruginosa, Proteus mirabilis, Salmonella, Listeria, Staphylococcus aureus, sowie Pilzen und Schimmel Candida albicans und Saccharomyces cerevisiae.

Anwendung und Dosierung:

Durch die Schaumwirkung kann die Reinigung manuell oder mit geeigneten Schaumgeräten auch auf senkrechte Flächen erfolgen.

Gereinigte Flächen gründlich mit Wasser nachspülen.

Eine effektive desinfizierende Wirkung wird bereits bei Anwendungskonzentrationen von $\geq 2\%$, Temperaturen $\geq 20\text{ °C}$ und Einwirkungszeiten von ≥ 10 Minuten erreicht.

Materialsicherheit:

Mit Schaumfix 2.1 alk können Oberflächen aus Edelstählen, Stahl, Aluminium, keramischen Material und alkalibeständigen Kunststoffen gereinigt werden.

Lagerhinweis:

Frostempfindlich ab $\pm 0\text{ °C}$! Schaumfix 2.1 alk kühl und vor der Einwirkung von direktem Sonnenlicht geschützt lagern!

Technische Daten:

Beschaffenheit:	bräunliche Flüssigkeit, charakteristischer Geruch
pH- Wert (1%-ige Lsg):	12,8
Dichte (bei 20 °C):	1,14 g/cm ³
Wasserlöslichkeit:	vollständig löslich
Schaumverhalten:	schäumend
Abspülbarkeit:	einfach und rückstandslos
Hartwasserstabilität:	geeignet für alle Wasserhärten
Inhaltsstoffe:	Alkalihydroxid, Silikate, Phosphate, nichtionische und amphotere Tenside, organische Komplexbildner, mikrobizide Wirkstoffe

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