



Produktinformation

Emulgin Fettlöser Art. 330

Eigenschaften

Ideales Produkt zur Entfernung von Verschmutzungen aller Art. Insbesondere von Öl- und Fettrückständen in Großküchen, Metzgereien, Schulhäusern und als Bodenreinigungsmittel in Garagen oder Lebensmittelbetrieben.

Anwendung

Die Lösung auf die zu reinigende Fläche geben und etwa 4 – 6 Minuten einwirken lassen. Gegebenenfalls mit Fegautomat oder Bürste mechanisch reinigen. Den gelösten Schmutz absaugen oder aufnehmen und mit warmem oder kaltem Wasser gut nachspülen. Bei sehr starker Verschmutzung ist die Behandlung eventuell zu wiederholen.

Verdünnung

Emulgin mit kaltem oder lauwarmem Wasser (bis max. 24 °C) im Verhältnis 1:10 bis 1:50 verdünnen.

Achtung

Produkt weniger als 1: 50 mit Wasser zu verdünnen. Durch die starke Alkalität können Ölfarb- und Kunstharz-Farbanstriche mattiert oder gar abgelöst werden! Das gleiche gilt bei der Anwendung auf Linoleum – Böden. Hier darf die maximale Konzentration nur 0,5 lt. auf 10 lt. Wasser nicht übersteigen! Emulgin greift Aluminium an! Sofort nachspülen!

Physikalische Eigenschaften:

Form	Flüssig
Farbe	Farblos
Geruch	Charakteristisch
pH-Wert	12
Wasserlöslichkeit	Vollständig mischbar

Vorsichtsmaßnahmen

Nicht in die Hände von Kindern gelangen lassen.
Vorsichtsmaßnahmen gemäß Sicherheitsdatenblatt beachten.

Für unsachgemäße Anwendung wird keine Haftung übernommen.



Küchenreinigung

REGEMA GmbH & CO. KG. - Ihr Partner in Reinigungsfragen!