

Technisches Datenblatt

Eifix Concentryl

Eigenschaften

- hochalkalisch
- reinigt gründlich und schnell • Fettlöser, Grill- und Backofenreiniger

Entfernt gründlich und schnell alle Verschmutzungen an Grillgeräten, Konvektomaten, Fritteusen, Backöfen, Dunstabzugshauben und Kacheln. Concentryl® kann auf allen abwaschbaren, alkalibeständigen Flächen eingesetzt werden. Nicht für Aluminium oder lackierte Flächen geeignet! Auf empfindlichen Oberflächen unbedingt stark verdünnen und das Material an unauffälliger Stelle auf Eignung testen!

Anwendung/Dosierung

Concentryl® ist hochkonzentriert und wird mit Wasser verdünnt eingesetzt. Nach der Anwendung die Flächen oder Geräte gründlich mit Frischwasser nachspülen. Frische Fettansätze: 2 – 3 %ig (20 – 30 ml/Liter Wasser) verdünnen. Verkrustungen: 5 %ig (50 ml/Liter Wasser) verdünnen. Backöfen und Konvektomaten werden am besten bei 50 °C mit einer Einwirkzeit von 5 – 10 Minuten gereinigt.

Inhaltsstoffangabe

<5% nichtionische Tenside, amphotere Tenside.

Spezifikation

Dichte (g/cm³): 1,099 Farbe: Hellgelb pH-Wert: 14 Geruch: Produktspezifisch

Lagerhinweise

Kühl und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Bei sachgemäßer Lagerung mindestens 3 Jahre verwendbar.

Umwelt

Die in diesem Gemisch enthaltenen Tenside erfüllen die Bedingungen der biologischen Abbaubarkeit wie sie in der Verordnung (EG) Nr. 648/2004 über Detergenzien festgelegt sind.

Gefahrgut

UN 1814



Kennzeichnung



Gefahr H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

Produkt enthält: Kaliumhydroxid, Amides, coco alkyl, N-(hydroxyethyl), ethoxylated, Alkohols, C9-11-branched, ethoxylated