

Universalreiniger für die Lebensmittelindustrie Konzentrat

 **MADE IN GERMANY**



Beschreibung

AL-Mitec F ist ein hochwirksames Reinigungskonzentrat. Es eignet sich ideal zur Entfernung verschiedenster Verschmutzungen, wie sie bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln in Industrieunternehmen, Großküchen, Kantinen, Metzgereien, Bäckereien, Supermärkten sowie in der Gastronomie und im Catering entstehen. Das Produkt beseitigt zuverlässig Rückstände von Öl, Fett, Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst, Teig, Eiweiß, Blut, Milchprodukten und Getränken. Darüber hinaus entfernt **AL-Mitec F** auch allgemeine Verschmutzungen wie Wachs, Ruß, Nikotin, Seifenreste, Insektenrückstände und vieles mehr – und kann somit vielseitig als Allzweckreiniger eingesetzt werden.

UFI: 75YC-478E-QSD0-RESW

Anwendung

Je nach Verschmutzungsgrad wird **AL-Mitec F** im Verhältnis von 1:5 bis 1:50 mit Wasser verdünnt. Die gebrauchsfertige Lösung kann entweder aufgesprüht oder mit einem Schwamm bzw. Tuch aufgetragen werden. Nach kurzer Einwirkzeit erfolgt die Reinigung durch feuchtes Nachwischen. Bei Bedarf kann mit klarem Wasser gründlich nachgespült werden, um alle Rückstände vollständig zu entfernen.

AL-Mitec F eignet sich außerdem für den Einsatz mit Hochdruckgeräten oder im Tauchverfahren.

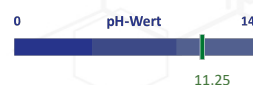
Vorteile

- Leistungsstark & sparsam
- Schonend zu Materialien
- Breites Anwendungsspektrum

Technische Daten

Technische und sicherheitsbezogene Daten entnehmen Sie bitte unseren EG Sicherheitsdatenblättern.

Enthält: 2-(2-Butoxyethoxy)ethanol / Sulfonsäuren, C14-17-sec- Alkan-, Natriumsalze / Etc.



HM0026



HM0017



HM0006



HM0014



HM0003



HM0001