

Eifix® Fettlöser

für Maschinen, Geräte und Arbeitsflächen

Stand: 15.03.2018

Eigenschaften

Der Fettlöser eignet sich besonders für die Reinigung empfindlicher Oberflächen, wie z.B. Aluminium oder lackierte Objekte. Der Fettlöser entfernt gründlich und schnell fettige und ölige Verschmutzungen an Grillgeräten, Konvektomaten, Fritteusen, Backöfen, Dunstabzugshauben, Arbeitsflächen und Kacheln. Auch für die Reinigung von fettverschmutzten Böden geeignet.

Anwendung / Dosierung

Der Fettlöser wird mit Wasser verdünnt eingesetzt. Hartnäckige Verschmutzungen pur behandeln und einwirken lassen. Anschließend mit klarem Wasser gut nachspülen.

Zur Grundreinigung: 1 – 1,5 %ig (100 – 150 ml/8 Liter Wasser) verdünnen.

Für die Unterhaltsreinigung 0,5 – 1 %ig (50 – 100 ml/8 Liter Wasser) verdünnen.

Inhaltsstoffangabe

5 – 15 % Phosphate, < 5 % anionische Tenside, nichtionische Tenside, EDTA.

Technische Daten

Farbe:	hellgelb
Konsistenz:	flüssig
Geruch:	nicht wahrnehmbar
pH-Wert:	11
Dichte:	1,01 g/cm ³

Gefahrenhinweise / Sicherheitshinweise

Ausrufezeichen

Augenreiz. 2

Bei diesem Artikel handelt es sich um ein kennzeichnungspflichtiges Produkt nach EG-GHS-Verordnung. Gefahrenhinweise und Sicherheitsratschläge auf Sicherheitsdatenblatt und Originalgebinde beachten.

Lagerhinweise

Frostfrei lagern. Bei sachgemäßer Lagerung mindestens 2 Jahre verwendbar.

Ökologie

Die in der Mischung verwendeten Tenside entsprechen der Detergenzienverordnung (Nr. 648/2004) und sind vollständig aerob abbaubar.

Änderungen im Rahmen des technischen Fortschritts und betrieblichen Weiterentwicklung bleiben vorenthalten. Der Abnehmer ist von der sorgfältigen Eigenschaftsprüfung nicht entbunden. Anwender müssen eigenverantwortlich die Eignung der Produkte bei Einsatz auf nicht genannte Materialien überprüfen. Unsere Beratungshinweise sind deshalb unverbindlich und können nicht als Haftungsgrundlage uns gegenüber geltend gemacht werden. Für Schäden aus unsachgemäßer Anwendung übernehmen wir keine Haftung.