

JACOSIT - H

Reiniger für den Food-Bereich

Anwendungsbereich

Für alle wasserfesten Arbeitsflächen und Geräte, wie Kunststoff, Edelstahl, Aluminium, Glas, Fliesen, Kunst- u. Naturstein im gesamten Küchen- und Lebensmittel verarbeitenden Bereich.

Eigenschaften

Reinigt zuverlässig und schnell bei allen Verschmutzungsarten, wirkt stark fettlösend, ist materialschonend und gut abspülbar, ist chlor-, aldehyd-, alkali- und säurefrei, ist auch für die Hochdruckreinigung geeignet.

Produktzusammensetzung

Nichtionische Tenside, Lösungsvermittler, Hilfs- und Farbstoffe, quartäre Ammoniumverbindungen. **pH-Wert: 12**

Anwendung

100 ml JACOSIT-H auf 10 l kaltem Wasser (1%).

Bei stärkeren Verschmutzungen höher dosieren.

Flächen, die direkten Kontakt mit Lebensmitteln haben, sollten nach Anwendung (empfohlen 30 min Einwirkzeit) vor Wiederbenutzung mit klarem Wasser nachgespült werden.

Gefahrhinweise

H302 Gesundheitsschädlich bei Verschlucken.

H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

H410 Sehr giftig für Wasserorganismen mit langfristiger Wirkung.

Sicherheitshinweise

P273 Freisetzung in die Umwelt vermeiden.

P280 Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen.

P303+P361+P353 BEI KONTAKT MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle verschmutzten, getränkten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen/duschen.

P305+P351+P338 BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen.

P310 Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM oder Arzt anrufen.



GEFAHR

Wir übernehmen die Gewähr für die einwandfreie Qualität unserer Produkte. Unsere Verarbeitungsempfehlungen beruhen auf Versuchen und praktischen Erfahrungen; wir können jedoch für nicht sachgemäße Anwendung und daraus entstehenden Schäden keine Haftung übernehmen.

Erstellt: 14.03.2019

Geändert: 28.03.2019