



Einsatzmöglichkeiten:

Zur lebensmittelhygienischen und materialschonenden Grund- und Unterhaltsreinigung von Getränke- und Verpflegungsautomaten. Rationeller Universal-Reiniger für den Vorort-Service. Entfernt schnell und gründlich Getränkerückstände, Verkrustungen, Suppenreste, hartnäckige Öl-/Fett-Rückstände, Eiweiß, anorganische Verschmutzungen.

Chemisch-physikalische Eigenschaften:

klares, gelbliches, alkalisch eingestelltes flüssiges Reinigungskonzentrat. Normal schäumend, mit hoher Schmutzaufnahmefähigkeit, Entfettung und gutem Schmutztragevermögen. Phosphat- und Chlor-frei, schnell und voll wasserlöslich, unbrennbar.

Greift Porzellan, Edelstahl, Eisen, Kupfer, Elastomere, übliche Kunststoffe und Gummi nicht an. Bei Aluminium, verzinnem und verzinktem Material sowie lackierten Flächen Vorversuche durchführen!

Zielsetzung bei der Reinigung nach HACCP ist nicht nur die optische Sauberkeit, sondern die mikrobielle Unbedenklichkeit.

Aussehen:	klare, gelbliche Flüssigkeit
spezifische Gewicht (1 Liter):	1.050 g
Schaumverhalten:	normal schäumend
pH-Wert (10 g/l) bei 20°C:	ca. 10,8

Weitere Informationen siehe Sicherheitsdatenblatt.

Zusammensetzung:

flüssige Zubereitung von amphoteren und kationischen Tensiden, Alkalien, Komplexbildnern, Korrosionsschutz- und Lösemitteln.

Umweltverträglichkeit:

Enthält keine Phosphate, Pestizide, chlorierten Kohlenwasserstoffe oder sonstige Chlorverbindungen. Die enthaltenen Tenside sind biologisch abbaubar. Der Produktsicherheit von Automatenreiniger nach HACCP wurden sowohl für die technische Anwendung als auch in Umweltbelangen höchste Maßstäbe gesetzt.



Nach vorheriger Entfernung von losem Staub, Kaffeemehl etc. im Geräteinnern mittels Staubpinsel werden die verschmutzten Teile und Flächen satt eingesprüht. Für ausgebaute Teile den evtl. im Automaten befindlichen Eimer oder den Werkstatteimer benutzen. Nach kurzer Einwirkzeit mit Spülbürste und heißem Gerätewasser nacharbeiten – für demontierte Schläuche und Teile mit engen Durchläufen Tüllenbürste verwenden.

Anschließend mit klarem Wasser abspülen bzw. mit Feuchtwischtuch oder Papiertuch (Küchenrolle) sauberwischen. Nach Montage aller Teile System über Geräte-Spülautomatik nachspülen.

Eine Depotwirkung plus Schmutzbindung wird erzielt, wenn nach erfolgter Reinigung die Innenflächen des im Gerät verbleibenden Eimers mit Automatenreiniger-Lösung vor Wiedereinbau ohne Nachspülung eingesprüht werden.

Somit ist die lebensmittelhygienische Sauberkeit im Gerät - auch in der heißen Jahreszeit - bis zur nächsten Intervallreinigung gewährleistet.

Zur Reinigung wird das Tragen von Gummihandschuhen empfohlen. Kaffee-Mikrometallfilter lassen sich im rationellen Austauschverfahren mit unverdünntem Automatenreiniger nach HACCP oder mit Kaffeemaschinen-Reiniger, Pulver nach Gebrauchsvorschrift in der Werkstatt oder "automatisch" während der Fahrt im Deckeleimer des Kundendienstfahrzeugs (Rüttelbewegung) vorreinigen.

Kennzeichnung:

Informationen zur Kennzeichnung entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt.

Verpackung:

1 ltr.-PE-Flasche mit 30 ml Dosierverschraubung
im Umkarton zu je 6 oder 12 Flaschen
5 kg-PE-Kanister
10 kg-PE-Kanister