

- geeignet für Reinigungsmaschinen
- kräftiger alkalischer Reiniger
- in schaumgedämpfter Einstellung
- besonders für Küchen und lebensmittelverarbeitende Betriebe geeignet
- ohne Farbstoff und Parfüm



## RHEOSOL-LM-Reiniger forte

Fettlöser für Küchen und Lebensmittelindustrie

### Produktbeschreibung

Zuverlässiger alkalischer Fettlöser mit Aluschutz zur Grundreinigung in Küchen und anderen lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Durch die schaumgedämpfte Einstellung für die manuelle sowie maschinelle Verarbeitung (Hochdruckreiniger oder Scheuerautomaten) geeignet. Das Produkt kann in konzentrierter Form als Grillreiniger eingesetzt werden.

### Anwendungsbereiche

Reinigung von allen alkalibeständigen Oberflächen, einschließlich Aluminium in der Nahrungsmittel- und Fleischwarenindustrie, sowie Großküchen.

### Anwendungshinweise

1- 3% verdünnt anwenden, je nach Verschmutzung Konzentration erhöhen, ggf. einwirken lassen. Nicht aufdrocknen lassen. Flächen mit Trinkwasser abspülen. Bei

empfindlichen Oberflächen stets Vorversuch an unauffälliger Stelle machen. Maximale Konzentration bei Aluminium ist 5%, nach der Reinigung sofort und sorgfältig abspülen.

### Anwendungskonzentrationen

Dosiervorgabe	Dosierangabe	Bemerkung
Empfohlen	3%	-
Hochdruckreinigung	2 – 5%	-
Intensivreinigung	10%	-
Unterhaltsreinigung	1 – 2%	-
Grillreinigung	unverdünnt	-

### Zusammensetzung

<5% Amphotere Tenside, <5% Phosphonate, <5%

Polycarboxylate. Weitere Inhaltsstoffe: Kaliumhydroxid, Lösungsvermittler und Silikate.

## Physikalisch-chemische Daten

- > pH-Wert (Konzentrat) >13
- > pH-Wert (Anwendung) >12
- > Flammpunkt entfällt

## Kennzeichnung gem. GHS

- > H314 - Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.
- > H317 - Kann allergische Hautreaktionen verursachen.
- > P280 - Schutzhandschuhe / Schutzkleidung / Augenschutz / Gesichtsschutz tragen.
- > P305 + P351 + P338 - BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen.
- > P310 - Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM / Arzt anrufen.

## Zubehör

REF	Gebindegröße	Verpackungseinheit
48017002	Kanisterhahn Gewinde 51 für 5/10 Liter Kanister	Stück
48020002	Kanisterpumpe Gewinde 51 mm für 5/10 Liter UN-Kanister	Stück
48038005	Kanisterschlüssel für Verschluß mit Gewinde 51	Stück
48029002	Flaschenhalter für 4 Flaschen à 1000 ml	Stück
48029006	Flaschenhalter für 6 Flaschen à 1000 ml Edelstahl	Stück
48029003	Kanisterhaken für 10 Liter Kanister	Stück
48029001	Kanisterhalter für 10 Liter Kanister	Stück
48041001	Schutzbrille mit Seitenschutz, einzeln verpackt in Folie, mit Kunststoffglas	Stück
48036001	Schutzhandschuhe gelb, Größe S, 12 Paar im Paket	Packung
48036006	Schutzhandschuhe gelb, Größe M, 12 Paar im Paket	Packung
48036005	Schutzhandschuhe gelb, Größe L, 12 Paar im Paket	Packung
48036003	Schutzhandschuhe gelb, Größe XL, 12 Paar im Paket	Packung
48036002	Schutzhandschuhe blau Latex, säure- und alkaliefest, 12 Paar im Paket	Packung

## Gutachten und Informationen

Weiterführende Informationen zu diesem Produkt finden Sie unter → [www.rheosol.com](http://www.rheosol.com) - individuelle Fragen oder Informationen zu Gutachten richten Sie bitte an unseren Innendienst: Telefon: 02241 - 3923-70 E-Mail: [info@rheosol.de](mailto:info@rheosol.de).

## Umweltinformationen

Die Wachendorff-Chemie GmbH produziert nach fortschrittlichen, sicheren und umweltschonenden Verfahren unter Einhaltung hoher Qualitätsstandards.