

# Technisches Datenblatt

## Monckie EISA-REIN

### Reiniger für Sahne- u. Eisbereiter

#### Eigenschaften:

Reiniger für alle gängigen Sahnebereiter in Cafés, Gaststätten, Eisdielen etc. Löst hartnäckige, festsitzende Fett- und Eiweißreste. *Monckie EISA-REIN* ist geruchsneutral und kann auch auf den äußeren Geräteoberflächen angewendet werden. *Monckie EISA-REIN* ist sehr ergiebig durch geringe Einsatzmengen.

#### Anwendung / Dosierung:

Je nach Verschmutzung muß *Monckie EISA-REIN* mit Wasser verdünnt werden.

Die Einwirkzeit für eine hygienische und Fettlösende Wirkung beträgt

1 %ig (10 ml/Liter kaltem Wasser) = 60 Minuten

2 %ig (20 ml/Liter kaltem Wasser) = 30 Minuten.

#### Lagerhinweise:

Frostfrei lagern. Bei sachgemäßer Lagerung mindestens 2 Jahre verwendbar.

#### Ökologie:

Das Produkt und die eingesetzten Waschrohstoffe (Tenside) erfüllen die Anforderungen des Gesetzgebers in Bezug auf die biologische Abbaubarkeit.

#### Gefahrenhinweise:

Ausrufezeichen

Hautreiz. 2 Augenreiz. 2

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

**Achtung**



#### Physikalische Daten:

Farbe:	farblos
Konsistenz:	flüssig
Geruch:	charakteristisch
ph-Wert im Konzentrat:	9,5 - 10
Dichte:	1,03 g / cm <sup>3</sup>



#### Zusammensetzung:

##### Inhaltsstoffe gemäß EU-Empfehlung:

5-15% Phosphate, nichtionische Tenside, kationische Tenside

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.