

Technisches Produktdatenblatt

MULTICLEAN – 100 USI

MULTIFUNKTIONALER ENTFETTENDER REINIGER



NSF-zertifizierter Entfettungsreiniger

- **A2:** Manuelle Anwendung, Tauchbecken oder Hochdruckreiniger in und um Lebensmittelverarbeitungsbereiche.
- **A4:** Reinigung von Böden und Wänden in Lebensmittelverarbeitungsbereichen.
- **A8:** Entfetten und Entfernen von Kohlenstoffrückständen auf Koch- und Räuchergeräten, Utensilien oder anderen Oberflächen in und um Lebensmittelverarbeitungsbereiche.

Auch hervorragend als industrieller Reiniger geeignet.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- **Aussehen:** Klare violette Flüssigkeit
- **Geruch:** Charakteristisch
- **Dichte bei 20°C:** 1,030 kg/l
- **pH-Wert:** 13
- **Wasserlöslichkeit:** Löslich
- **Haltbarkeit:** 24 Monate (bei 5°C bis 28°C)

ANWENDUNG & DOSIERUNG

MULTICLEAN – 100 USI kann je nach Verschmutzungsgrad mit 5 % bis 50 % Wasser verdünnt werden.

Anwendungsarten:

- Sprühen
- Pinselauftrag
- Eintauchen
- Hochdruckreiniger
- Schrubber

Technisches Produktdatenblatt

MULTICLEAN – 100 USI

MULTIFUNKTIONALER ENTFETTENDER REINIGER

Wichtig für den Lebensmittelbereich:

Nach der Anwendung ist ein gründliches Nachspülen mit sauberem Trinkwasser erforderlich.

PRODUKTCODES & VERPACKUNG

Code	EAN	Volumen	Verpackungstyp
209750	8020089996942	750 ml	Sprühflasche
209001	8020089209011	1 Liter	Flasche / Konzentrat
209005	8020089993774	5 Liter	Kanister / Konzentrat

ZERTIFIZIERUNG



Nonfood Compounds Program Listed

A2 – A4 – A8 Registrierungsnummer **169148**