

FETTLÖSER

ALUMINIUMSICHER, KRAFTVOLL, KONZENTRIERT



- Mildalkalischer Fettlöser für alle wasserbeständigen Oberflächen
- Ideal für den Einsatz in Gastronomie, Großküchen, Hotellerie, Kantinen oder der lebensmittelverarbeitenden Industrie
- Hervorragende Fettlösekraft bei gleichzeitig material-schonender Formulierung
- Für den Lebensmittelbereich ohne Duft- und Farbstoffe
- Besonders geeignet für den Einsatz im Drucksprüher

ANWENDUNG:

Der Fettlöser kann im Sprüh-, Wisch-, oder Tauchverfahren angewendet werden und ist in jedem Verhältnis mit Wasser mischbar. Nach der Reinigung mit klarem Wasser nachspülen.

DOSIERUNGSEMPFEHLUNG:

Dunstabzugshauben und -filter, Aufschnittmaschinen	1:10
Schneidebretter, Kochkessel	1:10 – 1:50
Wurst- und Käsetheken, Tische, Wände, Fliesen, Metall, Nirosta, Alu	1:100

PH-WERT: 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 **11** 12 13 14



VERKAUFSEINHEITEN:

1 l (Flasche)	Art.-Nr. 08810024
12 x 1 l (Karton)	Art.-Nr. 08810034
10 l (Kanister)	Art.-Nr. 08810025

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt.

tapira®

Exklusiv hergestellt für: GVS Großverbraucher Spezialisten eG
In den Seewiesen 26, D-89520 Heidenheim
Tel. +49 (0)7321 355095-50, zentrale@gvsgroup.eu
www.gvsgroup.eu www.tapira.eu

Wir geben Empfehlungen zum Einsatz oder zur Anwendung unserer Produkte nach bestem Wissen und nach Treu und Glauben. Gleichwohl enthält dieses Datenblatt weder eine Garantie über Produkteigenschaften noch die Übernahme einer Einstandspflicht. Keine Haftung für Schäden aus unsachgemäßer Anwendung.

