

Combi-Steamer Entkalker



Flüssiger Schnellentkalker für alle gewerblichen Maschinen und Automaten in der Küche wie Combi-Steamer, Bainmarie, Geschirr- / Gläserspülmaschinen sowie alle weiteren säurefesten Geräte. Löst selbsttätig Wasserstein, Kalkstreifen und Milchstein.

Anwendungsbereich

Für die Entkalkung gewerblicher Geschirr- und Gläserreinigungsmaschinen, Combi-Steamer in Küchen, Kantinen, Restaurants und Hotels.

Dosierung

Entkalkung von Steamern: nach Vorschrift des Geräteherstellers.
Andere Geräte: 20-50 % Combi-Steamer Entkalker dem Wasser begeben. Nach dem Entkalken gründlich mit Wasser spülen.

Besondere Hinweise

Das Produkt ist nicht geeignet für Emaille und Kalksteinoberflächen (Marmor, Travertin, Solnhofen). Das EU-Sicherheitsdatenblatt ist zu beachten.

Für Schäden aus unsachgemässer Anwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Technische Daten

Haltbarkeit: mindestens 2 Jahre
pH-Wert: Konzentriert: 0,5
pH-Wert: 10 %-ige Lösung: 1,4
Inhaltsstoffe: Phosphorsäure, Korrosionsinhibitoren