

# 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