

BBQ

Alkalisches Reinigungskonzentrat für Grillgeräte und Konvektomaten

- schnell wirksam
- mit Korrosionsschutz

Anwendungsgebiete

Wasserverdünnter Spezialreiniger zur Entfernung hartnäckiger, angekrusteter Verschmutzungen und Fettrückstände. Schutzhandschuhe tragen!

Anwendungsmethoden / -hinweise

Produkt 5 %-ig mit Wasser verdünnt gleichmäßig auf die möglichst noch warme Oberfläche aufsprühen. Nach ausreichender Einwirkzeit (> 5 Minuten, das Produkt sollte nicht antrocknen) mit ausreichend klarem Wasser abspülen. Ggf. Vorgang wiederholen bzw. Konzentration erhöhen. Kleinteile und Roste können über Nacht eingelegt werden.

Produktdaten

Kennzeichnung gem. VO (EG) Nr. 648/2004: < 5 % anionische Tenside, < 5 % nichtionische Tenside
Weitere Inhaltsstoffe: Salze organischer Säuren, Hydrotrope, Inhibitoren

Chemisch-physikalische Daten:

Farbe: braun
Dichte (20 °C): ca 1,2 g/cm³
pH-Wert 1%ig in dest. Wasser (20 °C): 12,5-13,0



hochwertiger
Fettlöser

alkalischer
pH-Wert

ideal für
Küchenbereiche



BBQ

Lieferformen / Verpackungseinheiten

| Gebindegrößen | Verpackungseinheiten | Art. Nr. |
|---------------|----------------------|----------|
| 1 l-Flasche | 12 x 1 l * | 143331 |

* inklusive 2 Sprühpumpen

Besondere Hinweise

Nicht geeignet für Leichtmetalle, deren Legierungen, Zink, Alu sowie alkaliempfindliche Oberflächen.

Kennzeichnung gemäß EG-Richtlinien

Enthält Natriumhydroxid

C: Ätzend

R35: Verursacht schwere Verätzungen.

S26: Bei Berührung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren.

S36/37/39: Bei der Arbeit geeignete Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille / Gesichtsschutz tragen.

S45: Bei Unfall oder Unwohlsein sofort Arzt hinzuziehen (wenn möglich dieses Etikett vorzeigen).

Umweltinformationen

schülke achtet bei eigens hergestellten Produkten und auch bei Zukaufprodukten auf die Einhaltung fortschrittlicher, sicherer und umweltschonender Verfahren, die durch Wirtschaftlichkeit und hohe Qualitätsstandards überzeugen.

Gutachten und Informationen

Einen Überblick aller zum Präparat arcana® BBQ vorliegenden Gutachten/Literatur finden Sie im Internet unter www.arcana-hygiene.com.

Für Ihre individuellen Fragen kontaktieren Sie uns gerne unter info@arcana.at

Schülke & Mayr GmbH

Seidengasse 9
1070 Wien, Österreich
Telefon +43 (0) 1- 523 25 01-0
Telefax +43 (0) 1- 523 49 27
info@arcana.at
www.arcana-hygiene.com

Schülke & Mayr GmbH

22840 Norderstedt, Germany
Telefon +49 (0) 40 - 52100 - 0
Telefax +49 (0) 40 - 52100 - 318
www.schuelke.com
mail@schuelke.com

Schülke & Mayr GmbH ist zertifiziert gemäß DIN EN ISO 9001, DIN EN ISO 14001 und DIN EN ISO 13485 (Reg.-Nr. 004567-MP23) und verfügt über ein validiertes Umweltmanagementsystem gem. Öko-Audit-Verordnung (Reg.-Nr. D-150-00003).