

TECHNISCHES DATENBLATT

Produkt: SUPERFETTLÖSER

Produkt Nr. ALT: 24051001

Produkt Nr. NEU: HY-01-0112

Seite 1 von 1

Überarbeitet am: 11.12.2025 MS

SUPERFETTLÖSER KONZENTRAT UNYRAIN

VERWENDUNG	Manuelles Reinigen und Entfetten von grob verschmutzten Geräten und Oberflächen in der Nahrungsmittel-verarbeitenden Industrie, in Profi-Küchen, Metzgereien und Bäckereien und Obst und Gemüse verarbeitenden Betrieben. Anwendung manuell mit Tüchern oder Pads, eventuell mit Sprühaufrag.
BESCHREIBUNG	Klare, leichtviskose Flüssigkeit mit neutralem Geruch, in jedem Verhältnis mit Wasser mischbar, nicht brennbar, Spez.Gewicht 1,07-1,08, pH 13,0 – 14,0
INHALTSSTOFFE (Verordnung 648/2004/EG)	5-15% anionische und nichtionische Tenside Weitere Inhaltsstoffe: Laurylamine dipropylenediamine.
GEFAHRENHINWEISE (Verordnung 1272/2008/EG)	Gefahr H290 Kann gegenüber Metallen korrosiv sein. H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. H412 Schädlich für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung. Enthält: Natriumhydroxid.
SICHERHEITS-RATSCHLÄGE	Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. Unter Verschluss aufbewahren. Vor Gebrauch aufmerksam die Gebrauchsanweisung und die Gefahren- und Sicherheitshinweise in Etikette oder Sicherheitsdatenblatt lesen. Produkt sicher, mit der vorgesehenen Schutzausrüstung und mit der nötigen Sorgfalt beim Umgang mit chemischen Produkten verwenden.
UMWELTVERHALTEN	Enthält keinen Phosphor, kein Formalin, keine APEO. Die verwendeten Tenside sind auf Basis rasch und vollständig biologisch abbaubarer Rohstoffe. Die Wasserenthärter sind biologisch abbaubar und unschädlich.
EIGENSCHAFTEN	Stark schäumend, ausgezeichnete Reinigungs- und Entfettungswirkung bei jeder Wasserhärte, hohe Penetrationswirkung auch bei hartnäckiger Verschmutzung, läuft ohne Rückstände zu hinterlassen von den Oberflächen ab und gibt streifenfreie, saubere und hygienisch einwandfreie Oberflächen.
ANWENDUNG UND DOSIERUNG	Wird verdünnt für die manuelle Reinigung verwendet: 100-200 mL auf 10 L heißes Wasser. Geräte, Töpfe, Geschirr, Abdeckplatten und Fettfilter der Absauganlage im Tauchverfahren; Arbeitsflächen, Transportwagen, Fußböden und Vorratsräume im Wischverfahren; senkrechte Flächen durch Aufsprühen oder besser Aufschäumen und nachwischen. Immer gründlich mit heißem Wasser nachspülen. Bei starker Verschmutzung und eingebranntem Fett 10x mit Wasser verdünnen (100 mL/L Wasser), einwirken lassen, notfalls mit grünem Scheuerpad nachhelfen, nachwischen und reichlich mit heißem Wasser nachspülen. In Verdünnungssystemen je nach Anwendung 5-15 mL/L Wasser verdünnen.
VERBRAUCH	Die Dosierung wird hauptsächlich vom Fetthanfall beeinflusst, mittlere Einsatzmenge 10 mL/L Wasser, d.h. 100 mL auf ein normales Küchenwaschbecken oder auf einen Eimer Wasser mit 8-10 L Inhalt. Die mitgelieferte Dosierpumpe fördert mit 3 Pumphen 90 mL, somit genau die richtige Menge für ein Waschbecken.
LAGERFÄHIGKEIT	≥ 12 Monate bei Raumtemperatur. Die Mindesthaltbarkeit gilt für Transport und Lagerung bei Temperaturen zwischen 10°C und 30°C.
VERSANDHINWEIS	ADR Klasse 8: UN 1824, NATRIUMHYDROXID, 8, II, (E)
VERPACKUNG	Kanister zu 10 L (EAN Code 8008273003942) mit Dosierpumpe (auf Anfrage)

TECHNISCHES DATENBLATT

Produkt: SUPERFETTLÖSER

Produkt Nr. ALT: 24051001

Produkt Nr. NEU: HY-01-0112

Seite 2 von 1

Überarbeitet am: 11.12.2025 MS