



VARIOL® M Maschinenspülmittel chlorfrei



Alkalisches Reinigungsmittel zur gewerblichen Reinigung von verschmutztem Küchen-, Kantinegeschirr und Besteck in Gewerbespülmaschinen. Reinigt schonend und entfernt mühelos Stärke-, Fett- und Eiweißablagerungen. Schaumfrei, chlorfrei.

Nicht für Gegenstände aus Bunt- und Leichtmetallen geeignet!

HACCP-Verkehrsfähigkeitsbescheinigung liegt vor.

5 – 15 % Phosphate, < 5 % Polycarboxylate

Vorschriften des Maschinenherstellers beachten. Grundsätzlich mit geeigneten Dosiergeräten automatisch dosieren. **Nicht für manuelle Dosierung geeignet!** Je nach Wasserhärte die Dosieranlage der Spülmaschine auf 2 – 7 ml Produkt/ Liter Spülflotte einstellen. Arbeitstemperatur 55 – 65°C
Vor Produktwechsel Dosiersystem inklusive Ansaugschläuche mit Wasser spülen.

pH-Wert im Konzentrat ca. 14

4681 10-l-Kanister

1719

Gefahr

Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.
Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.
Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen.
BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen oder duschen.
BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser ausspülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeiten entfernen. Weiter ausspülen.
Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM/Arzt anrufen.
Inhalt/Behälter einer geeigneten Recycling- oder Entsorgungseinrichtung zuführen.
Enthält Kaliumhydroxid.

Nur für den gewerblichen Gebrauch.

Lagertemperatur: + 5 – 30 °C

Völlig restentleerte Verpackungen sind dem Wertstoffkreislauf zuzuführen. **interseroh**



LUCID: DE1360655885719

Inhaltsstoffe:

Dosierung:
(gewerbl. Spülmaschine)

Physikalische Angaben:

Art.-Nr. / Verpackung:

UN-Nr.:

Kennzeichnung:



UFI: 5EDR-EKR4-1F82-MG3W

Bemerkungen:

dreiturm GmbH

ADRESSE
Dr.-Rudolf-Hedler-Straße 1
36396 Steinau an der Straße
FON +49 (0) 6663 970-230
FAX +49 (0) 6663 970-490
MAIL GV@dreiturm.de
WEB dreiturm.de