

PERO CAFE

CREAM & ICE

Verkaufseinheiten

Flasche à 1 Liter

Art.-Nr.

DRS01250



Produkteigenschaften

- Entfernt hartnäckigste Fett-/ Öl- und Eiweißverschmutzungen
- HACCP-konform
- Frei von Aldehyden
- Frei von Aktivchlor
- Geruchsneutral
- Gut abspülbar
- Hohe Wirtschaftlichkeit durch minimale Einsatzmengen

Anwendungsbereich

PERO CAFE Cream & Ice ist ein Reiniger für alle gängigen Sahnebereiter in Cafés, Gaststätten, Eisdiele etc.

Anwendungsanleitung

PERO CAFE Cream & Ice wird mit Wasser verdünnt angewendet. Die Einwirkzeit für eine fettlösende Wirkung beträgt
 1%ig (10 ml/Liter kaltem Wasser) = 60 Minuten,
 2%ig (20 ml/Liter kaltem Wasser) = 30 Minuten.

Umgangshinweise

- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren
- Dicht verschließen und vor Hitze geschützt aufbewahren
- Lagerung: 0°C bis 40°C
- Materialverträglichkeit vor Anwendung an unauffälliger Stelle testen
- Sicherheitsdatenblatt beachten
- Verpackung nur völlig restentleert in das Duale System einbringen

Technische Informationen

Produktfarbe: Farblos

Dichte: 1,04 g/cm³pH conc

0	2	4	6	8	12	14
---	---	---	---	---	----	----

Kennzeichnung



Achtung

Verursacht Hautreizungen. Verursacht schwere Augenreizung. Schädlich für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung.

Produkt nur für berufsmäßige Verwender (gewerbliche Verwendung).
Informationen aus dem Merkblatt sind gültig für die Rechtsräume EU und CH.
Alle Angaben unserer Merkblätter entsprechen unserem besten Wissen und unseren Erfahrungen,
eine Verbindlichkeit kann daraus nicht abgeleitet werden. Details zum Produkt entnehmen Sie bitte
dem Sicherheitsdatenblatt. Für die nicht sachgemäße oder nicht fachgerechte Anwendung und
daraus entstehende Schäden kann keine Haftung übernommen werden.

DE 250430



Weitere Informationen zum Produkt und Zubehör
finden Sie auf unserer Website:

<https://www.dr-schnell.com/pero-cafe-cream-ice>