h+sh+sh+sh+sh+sh+s

Superaktiver Fett- und Schmutzbeseitiger

TRIPUR®-Probat-forte

Reinigungsmittel-Konzentrat aus hochwirksamen waschaktiven Substanzen und Hilfsstoffen

>> geruchsneutral - dadurch besonders geeignet für die Lebensmittelproduktion >> Phosphatfrei

Einsatzbereich:

In der industriellen Lebensmittelherstellung und -verarbeitung

z. B. Backbetriebe, Süßwarenhersteller, Molkereien, Schlachthöfe, Fleisch- und Wurstwarenhersteller, Großküchen usw.

TRIPUR-Probat-forte ist schwach alkalisch eingestellt, die Gebrauchslösung - z. B. 1 %ig - ist pH-neutral und somit haut- und materialschonend.

Bei intensiven Reinigungsarbeiten Arbeitshandschuhe verwenden.

Enthält biologisch gut abbaubare anionische und nichtionische Tenside, Lösungsmittel, Farbstoffe, Konservierungsmittel.

Anwendung

Vorbehandlung bei hartnäckigen Verunreinigungen:

Beim Umgang mit Lebensmitteln häufig entstehende Schmutzbeläge aus angetrockneten Fett- und Eiweißresten werden mit einer höher konzentrierten Vormischung TRIPUR-Probat-forte (z. B. 1 : 1 bis 1 : 4 mit Wasser verdünnt) angesprüht bzw. durchfeuchtet. Danach einige Zeit einwirken lassen, dann folgt die übliche Reinigung.

Routineanwendung:

Bei der regelmäßigen Unterhaltsreinigung normal verschmutzter Flächen mit Hochdruck-, Dampfstrahlgeräten oder Bodenreinigungs- automaten ist als Dosierung zu wählen: 0,25 - 2,5 %

Auch bei Anwendung mittels Handspritzen oder Bürsten empfiehlt sich dieser Konzentrationsbereich, entsprechend 25 - 250 ml auf 10 l Wasser, je nach Art, Grad und Hartnäckigkeit der Verschmutzung. Warmes Zusatzwasser verstärkt die Wirkung. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen.

