

PRODUKTDATENBLATT

TRIPUR®-Probat-forte

Präparatetyp

Flüssigkonzentrat

Wirkstoffe

Anionische und nichtionische Tenside,
Lösungsmittel

Zielgruppen

Fette und andere Verschmutzungen



Eigenschaften

Konzentrat für industrielle, gewerbliche und kommunale Anwendungsbereiche.
Entfernung starker, besonders auch fettiger Schmutzansätze durch neu entwickelte Anti-Fett-Formel.
Sehr materialschonend.
Anwendungsfreundlicher pH-Wert von Konzentrat und Lösung.
Ohne Duftzusatz, daher prädestiniert für Lebensmittelbetriebe.
Phosphatfrei.

Aufwandmengen | Dosierung

Unverdünnt oder 1:1 bis 1:4 mit Wasser verdünnt zur Vorreinigung.
Regelmäßige Reinigung mit Dampfstrahlgeräten 0,5-2%ig.
Mit Handspritzern/Bürsten 5%ig oder stärker je nach Art, Grad und Härte der Verschmutzung.

Zulassung | Registrierung | Anerkennung

Keine

Anwendungsbereiche

Lebensmittelherstellung und -verarbeitung (z.B. Backbetriebe, Süßwarenhersteller, Molkereien, Schlachthöfe, Fleisch- und Wurstwarenhersteller, Großküchen), gewerbliche und kommunale Anwendung

Verwenderkategorie

Berufliche/gewerbliche Nutzung

Gefahrenkennzeichnung

GHS 05