

Technisches Merkblatt



HCC Fett- & Ölkiller 930

Alkalisches Reinigungskonzentrat für hartnäckig haftende Öl-, Fett- und Rußverschmutzungen

Einsatzgebiet HCC Fett- & Ölkiller 930 wird in der Industrie, Instandsetzungsbetrieben, Kfz- und Tankstellenservice, Landwirtschaft sowie im Lebensmittelbereich eingesetzt. Teile, Maschinen, Grill, Bratstände, Räucheranlagen und Backöfen können mit HCC Fett- & Ölkiller 930 mühelos entfernt und gereinigt werden. Darüber hinaus eignet sich HCC Fett- & Ölkiller 930 besonders zur Tank- und Containerinnenreinigung. Es findet seine Anwendung als Vorsprühprodukt oder in der Hochdruckreinigung.

Eigenschaften HCC Fett- & Ölkiller 930 ist ein lösemittel- und phosphatfreies Grundreinigungsmittel, das reinigungsaktiv in allen Temperaturbereichen (Dampfstrahler bis 100 °C) verwendet werden kann. HCC Fett- & Ölkiller 930 entfernt hochwirksam Öl, Fett, Teer, Ruß, Rauchharz sowie eingebrannte Zuckerglasuren.
pH-Wert: ca. 13,5 im Konzentrat.

Anwendung Niederdruckreinigung:
1 Teil HCC Fett- & Ölkiller 930 + 9 Teile Wasser bis 1 + 29 je nach Verschmutzung vorverdünnen und mittels Sprayer auf die zu reinigende Gegenstände sprühen. Einwirkzeit zwischen 1 - 5 Minuten, anschließend mit klarem Wasser gründlich nachspülen.

Hochdruckreinigung:
1 Teil HCC Fett- & Ölkiller 930 + 3 Teile Wasser in den Gerätetank geben und die Dosierung am Gerät je nach Verschmutzung zwischen 1 - 5 % wählen. Nach der Reinigung Gegenstände gründlich mit klarem Wasser spülen.

Schaumreinigung:
HCC Fett- & Ölkiller 930 pur in den Behälter oder Tank geben. Je nach Verschmutzung Injektoreneinstellung oder die Dosierung am Gerät zwischen 3 - 10 % wählen. Einwirkzeit zwischen 1 - 5 Minuten, anschließend mit klarem Wasser gründlich nachspülen.

Im Lebensmittelbereich immer mit Trinkwasser spülen.

Verbrauch Hochdruckreinigung: 25 ml / m³
Schaumreinigung: 40 ml / m³
Oberflächenreinigung: 2 ml / m³

HIRSCHMUGL KG
Hauptstraße 28, A-2393 Sittendorf
Tel.: +43 22 37 85 65 | Fax: +43 22 37 85 66 50
E-Mail: office@hirschmugl.net | Internet: www.himu.at

Technisches Merkblatt



HCC Fett- & Ölkiller 930

Alkalisches Reinigungskonzentrat für hartnäckig haftende Öl-, Fett-, und Rußverschmutzungen

- Tipps & Tricks** HCC Fett- & Ölkiller 930 eignet sich im Küchenbereich ebenfalls zur Reinigung von stark verschmutzten und fetten Fliesenböden.
- Hinweise** Nur auf alkaliunempfindlichen Oberflächen anwenden. Bei empfindlichen Materialien sollten Vorversuche durchgeführt werden. Reinigungslösung nicht austrocknen lassen. Hochdruckgeräte nach dem Einsatz mit klarem Wasser durchspülen. Besonders im Lebensmittelbereich empfiehlt es sich, im Wechsel mit einem sauren Reiniger zu arbeiten, um der Bildung von resistenten Bakterienstämmen vorzubeugen. Sicherheitshinweise bitte dem Sicherheitsdatenblatt entnehmen. HCC Fett- & Ölkiller 930 besitzt schnelltrennende Eigenschaften und beeinflusst die Öl-/Wassertrennung in Ölabscheidersystemen nicht.
- Lagerung** HCC Fett- & Ölkiller 930 ist bei Lagerung bis 25°C mindestens 12 Monate haltbar. Das Material ist frostfrei zu lagern.
- Lieferung** HCC Fett- & Ölkiller 930 ist in Kanistern á 10 L und 25 L lieferbar. Andere Gebindegrößen auf Anfrage.
Bestellnummer: 10 L = 9159302; 25 L = 9159304
- Ökologie** HCC Fett- & Ölkiller 930 enthält Tenside, die zu über 92 % biologisch abbaubar sind. Das Produkt entspricht der EU-Richtlinien über die biologische Abbaubarkeit von Tensiden. Es ist Phosphat-, EDTA- und NTA-frei.
- Entsorgung** Gebinde nur völlig restentleert der Wertstoffsammlung zuführen.

HIRSCHMUGL KG
Hauptstraße 28, A-2393 Sittendorf
Tel.: +43 22 37 85 65 | Fax: +43 22 37 85 66 50
E-Mail: office@hirschmugl.net | Internet: www.himu.at