

TECHNISCHE INFORMATION

**KLEEN
PURGATIS**

FRITTEUSENREINIGER TAB

GRANIT TAB F



Art.-Nr. **90.600.785** 45 x 75g Eimer

Starke Verkrustungen sicher lösen

- intensive Lösekraft von eingebranntem und verharztem organischem Material wie Stärkereste, Verkohlungen, Fett und Proteinen
- einfache und sichere Anwendung
- weitestgehend kein direkter Hautkontakt mit dem Tab durch die wasserlösliche Folie
- spezielle Wirkstoffkombination
- nicht geeignet für alkaliempfindliche Oberflächen (z.B. Aluminium)

ANWENDUNGSBEREICH:

Zur professionellen Reinigung von Fritteusen und Ölbackgeräten.

TECHNISCHE DATEN:

Aussehen: weißer Tab in wasserlöslicher Folie
Geruch: neutral
pH-Wert in 1%iger Lösung: 13

INHALTSSTOFFE:

Unter 5 %: nichtionische Tenside
5 - 15%: Polycarboxylate
Haltbarkeit: im Originalgebinde mind. 2 Jahre

KENNZEICHNUNG:



Gefahr

Enthält: Natriumhydroxid, Dinatriummetasilikat

Gefahrenhinweise: H314: Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

Sicherheitshinweise:

P101: Ist ärztlicher Rat erforderlich, Verpackung oder Kennzeichnungsetikett bereithalten.

P280: Schutzhandschuhe/Augenschutz tragen.

P301+330+331: BEI VERSCHLUCKEN: Mund ausspülen. KEIN Erbrechen herbeiführen.

P303+361+353: BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen.

P305+351+338: BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen.

P310: Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM / Arzt anrufen.

P 405 Unter Verschluss aufbewahren. P 401 Inhalt/Behälter der Problemabfallentsorgung zuführen.

TRANSPORT: UN-Nummer: 3262 / Bezeichnung: Ätzender, basischer, anorganischer, fester Stoff, n.a.g. (Natriumhydroxid, Dinatriummetasilikat) / Klasse: 8 / Verpackungsgruppe: II / ADR

Stand: 20.10.2017

KLEEN PURGATIS GmbH
Dieselstraße 10
D-32120 Hiddenhausen
Fon +49 (0) 5223 9970-40
Fax +49 (0) 5223 9970-195
info@kleen-purgatis.de

www.kleen-purgatis.de

Ein Unternehmen der
BUDICH GRUPPE

GEBRAUCHS-ANWEISUNG UND DOSIERUNG

Dosierempfehlung: ein Tab/10L Wasser.



VORHER



NACHHER

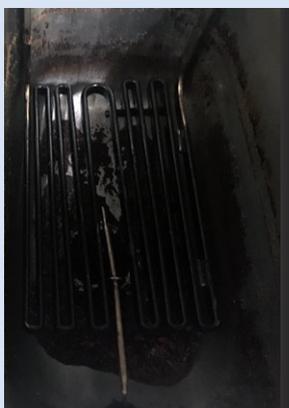
Solange der Granit Tab sich in seiner wasserlöslichen Folie befindet, sind bei einer vorschriftsgemäßen Handhabung keine besonderen Sicherheitsvorkehrungen erforderlich. Wenn der Tab sich auflöst und seine volle Kraft entfaltet, sind die üblichen Sicherheitsvorschriften zu befolgen. Die Auswahl geeigneter Schutzausrüstung ist betriebsspezifisch auf der Basis von Risikoanalysen vorzunehmen.



- 1** Die silberne Schutzfolie muss vor Gebrauch entfernt werden. Aufschneiden und folierten Tab entnehmen!



- 2** Der anwendungsfertige Tab befindet sich in einer wasserlöslichen Folie!



1. Aus einer abgekühlten Fritteuse Öl ablassen.



2. Fritteuse mit Wasser bis zur Anzeige füllen.



3. Den entpackten Granit Tab in der wasserlöslichen Folie in die Fritteuse geben.



4. Fritteuse im Auskochprogramm* für die Dauer von 15 bis 20 min auf 80-100 °C erhitzen. Bei stärkeren Verschmutzungen kann die Einwirkzeit erhöht oder die Dosierung verdoppelt werden.



5. Abgekühlte Schmutzflotte (ca. 80 - 40°C) ablaufen lassen** und evtl. vorhandene Schmutzränder mit einem Reinigungspad oder Topfschwamm manuell bearbeiten. Fritteusenumfeld kann mit Purina Anwendungsfertig gereinigt werden.



6. Fritteuse mehrmals mit kaltem oder warmem Wasser nachspülen und anschließend gut abtrocknen.

**Einfach im Handling
stark in der Reinigung!**

Durch die wasserlösliche Folienummantelung wird ein Kontakt mit der Haut weitestgehend vermieden.*

* Die Auswahl geeigneter Schutzausrüstung ist betriebsspezifisch auf der Basis von Risikoanalysen vorzunehmen.

*Bei Fritteusen ohne Auskochprogramm: Reinigungsflotte zum Kochen bringen. Ein Überlaufen der Flotte sollte vermieden werden, ggf. Temperatur herunterregeln. Das Sieb kann während der Reinigung direkt in die Flotte eingetaucht werden.

**In einen Transportwagen für die Auskochlösung/Reinigungslösung oder einen anderen geeigneten Behälter (hitze- und alkalibeständig). NICHT in den Fetttransportwagen.