



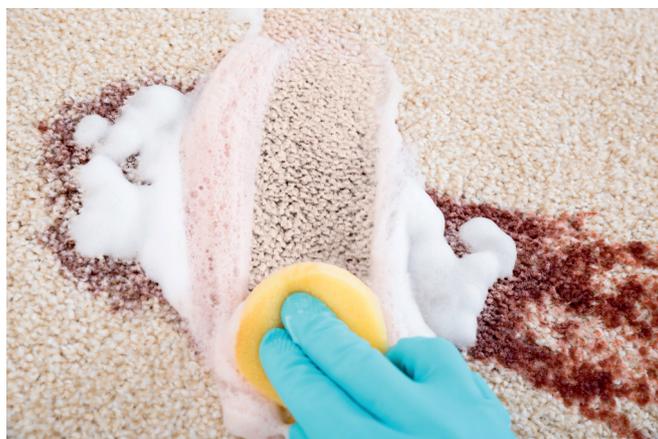
## Diamond Profi-Line

Hoch alkalischer Reiniger für  
Lebensmittelbereiche  
**- Alkalischer Reiniger -**

### Produktbeschreibung

**A 300** ist ein stark alkalischer Reiniger für die Entfernung von Fett- und Eiweißaufbauten wie sie in Schlachthöfen, Metzgereien, Großküchen und milchverarbeitenden Betrieben anfallen. Dieser Reiniger enthält Schaumaktivatoren und kann somit für Schaumlanzen eingesetzt werden. Er löst leicht alle Arten von organischen Verschmutzungen. Zusätzlich kann er bei der alkalischen Fassadenreinigung verwendet werden.

**Lagerzeit: 36 Monate**  
**Gefahrstoff: C**  
**Gefahrgut: 8, II / C5**  
**Made in Germany**  
**Vor Frost schützen**



### Verarbeitung:

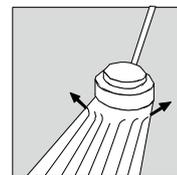
**A 300** kann manuell oder in HD-Geräten verwendet werden. Für die manuelle Reinigung, je nach Grad der Verschmutzung, 1:50 - 1:100 mit Wasser verdünnen und auf die Ablagerungen aufbringen. Die Verschmutzungen mit Wasser aufnehmen und gründlich nachspülen. Bei der HD-Reinigung 1:75 - 1:200 mit Wasser verdünnen. **Auf Aufsitzmaschinen sollte die Verdünnung zwischen 1 - 4 % liegen.**

### Hinweise

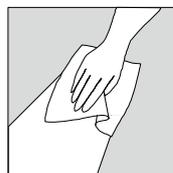
**A 300** wirkt stark alkalisch, daher Probeauftrag durchführen. Nicht geeignet für Linoleumbeläge. Bei der Verarbeitung geeignete Schutzkleidung (Handschuhe, Gummistiefel, Schutzbrille) tragen.

Frei von Lösungsmitteln, Konservierungsstoffen und Aldehyden. **A 300** nie mit anderen Reinigungsprodukten vermischen.

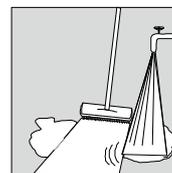
pH (konz.)	0 - 2	2 - 4	4 - 6	7	8 - 10	10 - 12	12 - 14



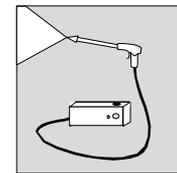
Grundreinigung



Handreinigung



Nasswischen



Hochdruckreinigung