



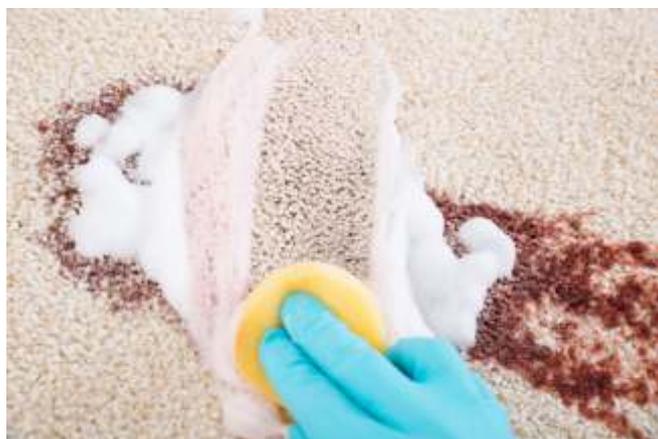
Diamond Profi-Line

Hoch alkalischer Reiniger für
Lebensmittelbereiche
- Alkalischer Reiniger -

Produktbeschreibung

AI 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:

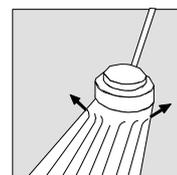
AI 300 kann manuell oder in HD-Geräten verwendet werden. Für die manuelle Reinigung, je nach Grad der Verschmutzung, 1:50 - 1:100 mit Wasser verdünnen und auf die Ablagerungen aufbringen. Die Verschmutzungen mit Wasser aufnehmen und gründlich nachspülen. Bei der HD-Reinigung 1:75 - 1:200 mit Wasser verdünnen.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

Hinweise

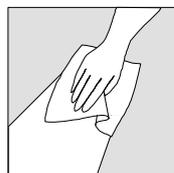
AI 300 wirkt stark alkalisch, daher Probeauftrag durchführen. Nicht geeignet für Linoleumbeläge. Bei der Verarbeitung geeignete Schutzkleidung (Handschuhe, Gummistiefel, Schutzbrille) tragen.

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

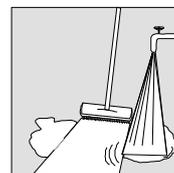
pH (konz.)	0 - 2	2 - 4	4 - 6	7	8 - 10	10 - 12	12 - 14



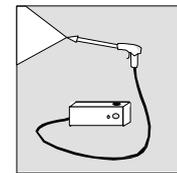
Grundreinigung



Handreinigung



Nasswischen



Hochdruckreinigung