



Nonfood Compounds
Program Listed (A8)
(153065)

Technische Documentatie

1.2/03450001/0417

Professionele ovenreiniger. Dringt door in het vuil en lost vet en koolstofhoudende resten op. Specifiek voor de levensmiddelensector.

OVEN BRITE

Voedselveilige verwijderaar van gebakken vet

KENMERKEN:

Effectief	Verwijdert de meest hardnekkige olie- en vetresten, ook als deze aangekoekt zijn.
Veilig	Veilig op metalen zoals RVS, email en op de meeste soorten kunststof. Niet brandbaar.
Hecht aan oppervlakken	De viskeuze gel zorgt voor een langdurige werking. Ook op verticale oppervlakken loopt het product praktisch niet uit.
Snelle werking	Werkt bij hoge en lage temperaturen bijzonder snel.

TOEPASSING:

Te gebruiken in o.a. de levensmiddelenindustrie, voor het verwijderen van vuil en ingebakken vet op ovens, fornuizen, grills, bakplaten, pannen, afzuigkappen, koelkasten, filters, tafelbladen, wandbekledingen, vleesblokken, vleesmachines, voedselwagens, koelruimten, etalagebakken, ventilatoren, luchtkokers, schoorstenen, transportbanden, vloeren, muren en wanden. Verwijdert ook ingebakken vet op dieselmotoren.

ACTIEVE INGREDIENTEN:

- Potassium hydroxide

GEBRUIKSAANWIJZING:

Wordt altijd puur gebruikt.

1. Verwarm de oven tot 60-80°C.
2. Zet de oven uit, breng het product onverdund aan en laat het 5-10 minuten inwerken.
3. Reinig met een spons of doek en spoel grondig na met water.
4. Voor zeer hardnekkig vuil, indien nodig stap 2 en 3 herhalen.
5. Na het reinigen de oven minstens 10 minuten voorverwarmen voor gebruik.

GEBRUIKSVORWAARDEN:

Het onverdunde product is geclassificeerd als corrosief, het gebruik van veiligheidsbril en handschoenen wordt daarom aangeraden. Voor meer informatie zie het veiligheidsinformatieblad.

PRODUCTEIGENSCHAPPEN:

Vorm..... Viskeuze vloeistof
Kleur..... Kleurloos
Geur..... Citrus
Dichtheid (20°C)..... 1,1 g/cm³
pH (20°C)..... > 13

COMPATIBILITEIT:

Vermijd contact met aluminium en lichte legeringen, koper, plastic, geverfde of gegalvaniseerde oppervlakken. Niet gebruiken in zelfreinigende ovens, op lampen of andere elektrische onderdelen of op oppervlakken die niet bestand zijn tegen alkalische producten.

TOELATINGEN:

NSF A8 geregistreerd, als ontvetter voor oppervlakken en gereedschappen in ruimtes waar levensmiddelen worden verwerkt (reg. nr. 153065).

Alle vermeldingen in dit document zijn gebaseerd op onze praktijkervaring en/of laboratoriumtesten. Omwille van de grote diversiteit in gebruiksomstandigheden en de niet te voorzien menselijke factoren, bevelen wij aan, dat onze producten altijd voorafgaande aan het eigenlijke gebruik worden getest in de praktijk. Deze technische documentatie kan op dit ogenblik al herzien zijn om reden van reglementering, beschikbaarheid van componenten of nieuw verkregen informatie. De laatste en enig geldende versie wordt u toegestuurd op eenvoudig verzoek.



Zep Italia s.r.l.
T • 800 016 918
Tecnico • 800-579185
tecnico@zep.europa.com
www.zep.it



Zep UK Ltd.
T • 0151 422 1000
F • 0151 422 1011
info@zep.co.uk
www.zep.co.uk



Zep Industries BV
T • 02 347 01 17
F • 02 347 13 95
sales@zep.be
www.zepindustries.be



Zep Industries BV
T • 0164 250100
F • 0164 266710
info@zepbenelux.com
www.zepindustries.nl



Zep Industries BV
T • 0521 174158
F • 0521 5217114
sales@zepbenelux.com
www.zepindustries.de

