

# Xon-forte

## Schaumreiniger für den Lebensmittelbereich

- ▲ Entfernt Verunreinigungen wie Fett-, Öl-, Eiweiß-, Brat- und Backrückstände und deren eingebrannte Verkrustungen
- ▲ Eine Unbedenklichkeitsbescheinigung für den Einsatz im Lebensmittelbereich liegt vor
- ▲ Zertifiziert mit dem Europäischen und dem Österreichischen Umweltzeichen



### Anwendungsbereich

Auf alkalibeständigen Flächen im Küchen- und Lebensmittelbereich, wie z. B. Konvektomaten, Kombidämpfer, Grillgeräte, Backöfen, Herdplatten, Friteusen, Dunstabzugshauben, Wand- und Bodenfliesen, anwendbar. Nicht in Backöfen mit Pyrolyse-Selbstreinigung anwenden. Außerdem geeignet zur alkalischen Reinigung im Schwimmbad- und Industriebereich. Nicht auf alkaliempfindlichen Flächen einsetzen, z. B. Linoleum, Aluminium und Dispersionslacke.

### Anwendung

Vor der Erstanwendung ist die Materialverträglichkeit an unauffälliger Stelle zu überprüfen. Bedienungsanleitung des Geräteherstellers beachten.

#### Unterhaltsreinigung (Oberflächenreinigung):

Produkt unverdünnt anwenden. Konvektomat, Grill, Backofen etc. bis ca. 30° C vorwärmen und dann Gerät ausschalten. Flächen einschäumen, 5 – 10 Minuten einwirken lassen, mit Pad bearbeiten, gut nachwaschen und trockenreiben. Bei automatischer Dosierung bitte die Angaben des Geräteherstellers beachten und das Produkt in den Vorratsbehälter einfüllen oder an die gekennzeichneten Dosierschläuche anschließen, die Reinigung erfolgt anschließend automatisch. Verbrauch: 5,0 ml/m<sup>2</sup>.

Nicht für die Reinigung größerer Flächen bestimmt.

#### Normale Verschmutzung

##### Unterhaltsreinigung (Wischen):

150 ml zu 10 L kaltem Wasser. Verbrauch: 1,0 ml/m<sup>2</sup>.

##### Unterhaltsreinigung (maschinelle Nassreinigung):

150 ml zu 10 L kaltem Wasser. Verbrauch: 2,5 ml/m<sup>2</sup>.

#### Starke Verschmutzung

##### Schaumreinigung:

Produkt unverdünnt in den Behälter füllen. Je nach Verschmutzung Düseneinstellung 1:4 bis 1:10 wählen, Fläche einschäumen und nach kurzer Einwirkzeit mit Wasser nachspülen. Verbrauch: 25,0 ml/m<sup>2</sup>.

##### Grundreinigung (maschinelle Nassreinigung):

1 L zu 8 L kaltem Wasser.

Die Reinigungslösung auf dem Boden verteilen, ca. 10 - 15 Minuten einwirken lassen, scheuern, Schmutzflotte absaugen, gründlich mit klarem Wasser nachwaschen. Verbrauch: 30,0 ml/m<sup>2</sup>.

Flächen und Küchengeräte, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, nach der Einwirkzeit gründlich mit Trinkwasser spülen. Die Schaumprühflasche ist aus dem Kanister nachfüllbar. Bei Produktwechsel müssen die Dosiervorrichtung und die dazugehörigen Schläuche gründlich mit Wasser gespült werden. 40 - 60 °C warmes Wasser beschleunigt die Wirksamkeit des Produktes bei festen Fettverschmutzungen. Bei Fett- oder Eiweißablagerungen Produkt in der entsprechenden Anwendungskonzentration (kalt) vorlegen und beim Scheuern heißes Wasser über den Laugentank der Maschine auf die Bodenfläche aufbringen.

Artikelnummer	Verpackungseinheit (VPE)	Anzahl VPE je Palette
j551047	6 x 750 ml Kolbenflaschen (Karton)	64
j551005	2 x 5 L Kanister (Karton)	56
j551072	200 L Fass	2
j551090	1000 L Container	1

