



Geschirr-Einweichmittel



Vorteile

- leistungsstark
- bleichmittelhaltig
- effiziente Grundreinigung
- wirksam auch gegen hartnäckige Verschmutzungen

Eigenschaften

Relavit® birsa ist ein aktivchlorhaltiges, alkalisches, pulverförmiges Einweichmittel für die gewerbliche Geschirr- und Besteckreinigung. Relavit® birsa entfernt eiweiss- und stärkehaltige Ablagerungen, sowie Tee- und Kaffeerückstände.

Anwendung

Dosierung: 10 – 20 g/l

Ideale Tauchtemperatur: 50 – 60°C

Einwirkzeit: 15 – 60 Minuten

Pulver gut auflösen, bevor das Geschirr oder Besteck eingelegt wird.

Das Einweichen von Geschirr erfolgt üblicherweise regelmässig (z.B. monatlich) oder nach Bedarf.

Das zu reinigende Geschirr während 15 – 60 Minuten in eine warme Relavit® birsa Lösung von maximal 50 – 60°C einlegen. Bei kalter Anwendung verlängert sich der Tauchvorgang. Anschliessend in die Spülmaschine geben.

Tauchlösung nicht eintrocknen lassen. Als Tauchbehälter eignen sich Kunststoff- und Edelstahlbecken. Letztere müssen nach Gebrauch gründlich gespült werden.

Achtung

Immer Schutzbrille und Handschuhe tragen!

Art.-Nr.	Art.-Nr. alt	Gebindeart	Menge
9107160	15152	Kessel	10 kg

Aspekt: weiss, Pulver

Geruch: Chlor

Schüttdichte: 920 g/l

pH: 12.4

Sicherheitshinweise

Unbedingt Vorsichtsmassnahmen beachten.

Gefahrenhinweise und Vorsichtsmassnahmen sowie Informationen zum Transport und Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt bzw. der Produktetikette.

Lagerung

Lagerung nur im originalverschlossenen Gebinde.

Lichtgeschützt lagern.

Vor Frost und Hitze schützen.

Zusammenlagerungshinweise im Sicherheitsdatenblatt beachten.

Haltbarkeit ab Produktion

24 Monate

Die in diesem Merkblatt aufgeführten Angaben basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Kenntnisse. Für Schäden, die aus unsachgemässer Anwendung entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Alle Werte gelten bei Verlassen unseres Werkes.

