

Technische Information



TRIFIX® Puritol

**Milder, pH-neutraler Öl- und Fettlöser – besonders geeignet für den Lebensmittelbereich
schnellwirkend – schaumaktiv – mit natürlichen Löseverstärkern**

Konzentrierter, flüssiger, schnellwirkender Öl- und Fettentferner mit sehr gutem Schmutzlöse- und Schmutzdispergiervermögen zum Einsatz in Gastronomie, Lebens- und Genussmittelindustrie, sowie im Fahrzeugbereich. Tenside auf Basis nachwachsender Rohstoffe und Löseverstärker aus Orangen- und Zitronenschalenextrakten bewirken eine gründliche, porentiefe Entfernung von hartnäckigen, öligen, fettigen, rußhaltigen und pigmentierten Verschmutzungen in Großküchen, Kantinen, Fertigungsbetrieben, Kfz-Betrieben und Werkstätten. Geeignet zur hygienischen Reinigung von Anlagen, Maschinen, Arbeitsgeräten, Flächen und Bodenbelägen. Antikorrosiv und hautschonend. Greift empfindliche Oberflächen nicht an. HD-geeignet.

Anwendungsbereich	: alle wasserfesten Oberflächen und Bodenbeläge	
Anwendung	: manuell / Feuchtwisch-, Nasswischverfahren / im Versprühgerät / HD-Gerät	
Dosierung	: Flächenreinigung	: 1 – 2 %ig
	Reinigung von Anlagen, Teilen, Maschinen	: 1:10 – 1:50 mit Wasser verdünnt
pH-Wert	: 8	
Inhaltsstoffe	: anionische, nichtionische, amphotere Tenside, Gerüststoffe, wasserlösliche Lösemittel, Extrakte aus Orangen- und Zitronen- schalen, Wasser. Enthält Konservierungsstoff.	
Einstufung als Gefahrstoff	: entfällt	
GGVS-Klasse	: entfällt	
Verpackungsgröße	: 10 Liter Kanister	Art.Nr. 7500
	1.000 ml Flasche	Art.Nr. 1710
Verpackungseinheit	: Kanister 10 Liter	
	Karton 12 x 1.000 ml	

Die enthaltenen Tenside erfüllen die Anforderungen der Detergenzienverordnung EG 648/2004 nach vollständiger biologischer Abbaubarkeit.