



EhserCID FoamSM

Saurer Schaumreiniger für den Lebensmittelbereich

EhserCID FoamSM ist ein Spezialreiniger zur sauren Schaumreinigung von säurebeständigen Decken-, Wand- und Bodenflächen sowie der Außenflächen von Verarbeitungsmaschinen, Abfüllanlagen, Leitungen und Tanks in allen Lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien, Kantinen und Großküchen. Es kann auch in Krankenhäusern, Pflege- und Badebetrieben eingesetzt werden.

EhserCID FoamSM dient zur sicheren Entfernung von säurelöslichen Rückständen bei gleichzeitiger Entfettung der Oberflächen. Das starkschäumende Produkt wird idealerweise mittels Schaumkanone oder Schaumlanze aufgetragen, damit seine kraftvolle Reinigungsleistung vollends zur Wirkung kommen kann.

Anwendung: Je nach Verschmutzungsgrad empfehlen wir eine Verdünnung von 1:25 bis 1:50 bei hohen und 1:50 bis 1:200 bei geringen Vermutungen. Die Einwirkzeit beträgt 10-20 Minuten bevor mit Trinkwasser nachgespült wird.

Kennzeichnung:



Produkt enthält: Ameisensäure, Benzalkoniumchlorid, Didecyldimethylammoniumchlorid

Hinweise:

Gefahrenhinweise: H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. H411 Giftig für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung.

Sicherheitsratschläge: P264 Nach Gebrauch Hände gründlich waschen. P280 Schutzhandschuhe / Schutzkleidung / Augenschutz / Gesichtsschutz tragen. P303+361+353 BEI KONTAKT MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle beschmutzten, getränkten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen/duschen. P305+351+338 BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen. P310 Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM oder Arzt anrufen.

Lagerung: WGK: 2 **Flammpunkt:** >100°C **pH-Wert:** 1,1

Emissionen: TA-Luft: -

Transport: UN 1760 **ADR-Klasse:** 8, 9 **Verpackungsgruppe:** II