# **DATENBLATT**



## KDS 4

#### Multi-Purpose Degreaser

- KDS 4 ist speziell entwickelt für das Kaltentfetten (oder Warmentfetten) in der Nahrungsmittelindustrie.
- Zur Reinigung von Wänden und Fußböden (gekachelt, gestrichen), Decken, Anrichten, Zubereitungsbehältern, Arbeitstischen, Kühl- und Tankwagen zum Transport von Nahrungsmitteln.Entfettet Filter von Abzugshauben,
- Entfernt Ablagerungen von pflanzlichen und tierischen Fetten und Mineralien.
- Entfernt hartnäckige Rückstände von organischem Fett.
- Greift Aluminium, Metalle, Glas, Lack oder Gummidichtungen nicht an, vorausgesetzt, dass es vorschriftsmäßig verdünnt wird.
- Verbreitet keine korrosiven Dämpfe und ist nicht giftig.

#### **ANWENDUNG**

Immer mit Wasser verdünnen, im Verhältnis 1:25 bis 1:100. Je nach der zu reinigenden Oberfläche mit Spritzpistole, Pinsel, Bürste, Schwamm oder Hochdruckreiniger (mit oder ohne Schaumkanone) auftragen. Auch zum Einweichen oder Eintauchen zu verwenden. Mit Wasser nachspülen, vorzugsweise mit einem Hochdruckreiniger, bei einem Mindestdruck von 75 bar und einer Durchflussmenge von minimal 8 Liter/ Minute. Bei vertikalen Oberflächen immer von unten nach oben arbeiten.

Leichte Verschmutzung: 1:100 Mäßige Verschmutzung: 1:60 Starke Verschmutzung: 1:25

Das Produkt nie auf der behandelten Oberfläche trocknen lassen, ohne nachzuspülen. Das Produkt nie unverdünnt verwenden.

### **EIGENSCHAFTEN**

Typ: Kaltentfetter für die Nahrungsmittelindustrie

Farbe: hell rot Geruch: frisch pH: ± 13,5

Dichte bei 20°C: 1,1 g/cm3

Nos distributeurs





ZDS

KDS duo - Edelstahl

Wir übernehmen keine Haftung für Anwendungen, die nicht unseren Anweisungen entsprechen.

Zep industries SA tél: 026 465 14 50 info@zepindustries.ch 12/06/19