



arecal Inox Finish H1

Technische Daten

Artikelnummer: 0895 115 400, Inhalt: 400ml, VPE: 1/6

Produktbeschreibung:

Zur schnellen und einfachen optischen Aufbereitung metallischer Oberflächen in physiologisch und ökologisch sensiblen Bereichen im Metallbau; Gastronomie, Krankenhaus, Großküchen und Lebensmittelbetrieben.

Im Lebensmittelbereich einsetzbar = von NSF entsprechend H1 registriert.

NSF: International anerkannte Organisation zur Überwachung und Registrierung von Produkten, die im lebensmittelnahen Bereich eingesetzt werden (siehe www.nsf.org).

Schnelle und problemlose Verwendung:

- Entfernt leichte Verschmutzungen, Staub, Putzstreifen und fettige Fingerabdrücke
- Geeignet für die tägliche Pflege

Pflegendes und schützendes Öl:

- Erzeugt eine gleichmäßige glänzende Oberfläche
- Wasserabweisender Schutzfilm verhindert Nachschmutzen

Geprüft auf die Verwendbarkeit im lebensmittelnahen Bereich:

- Einsetzbar in lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Großküchen, Kantinen, Schlachtereien usw.
- AOX*- und silikonfrei * = AOX (adsorbierbare organisch gebundene Halogene)

Anwendung:

Auf trockene Fläche dünn aufsprühen, mit einem weichen, trockenen Tuch nachpolieren. Nicht trockenreiben. Bei Einsatz im lebensmittelnahen Bereich darf nur die technisch notwendige Mindestmenge eingesetzt werden.



Technische Produktdaten:

Chemische Basis	aliphatische Kohlenwasserstoffe
Farbe	farblos
Geruch	lösemittelartig
Dichte bei 20°C (Wirkstoff)	0,77 g/cm ³
Druck bei 20°C	ca. 2,7 bar
Flammpunkt	40°C

Sicherheitstext:

Gemäß den gesetzlichen Vorgaben, siehe aktuelles Sicherheitsdatenblatt auf www.reca.co.at.

Rechtshinweise:

Mit diesem Hinweis wollen wir Sie aufgrund unserer Versuche und Erfahrungen nach bestem Wissen beraten. Eine Verbindlichkeit für das Verarbeitungsergebnis im Einzelfall können wir jedoch wegen der Vielzahl der Anwendungen und der außerhalb unseres Einflusses liegenden Lagerungs- und Verarbeitungsbedingungen nicht übernehmen. Dies gilt auch bei Inanspruchnahme unseres unverbindlich zur Verfügung stehenden technischen und kaufmännischen Kundendienstes. Wir empfehlen stets Eigenversuche durchzuführen. Für gleich bleibende Qualität unserer Produkte übernehmen wir die Gewähr. Technische Änderungen und Weiterentwicklungen bleiben uns vorbehalten.