



neodisher® CM L



Reiniger voor koffieapparaten

Vloeibaar concentraat

Toepassingsgebied:

- Basis- en onderhoudsreiniging van automaten voor koffie en warme dranken

Werkingsscapaciteit:

- Verwijdert doeltreffend zelfs hardnekkige resten, zoals koffiëolie en tannineresten
- Bij correct gebruik is neodisher CM L geschikt voor de reiniging van alle in omloop zijnde automaten voor koffie en warme dranken
- Niet geschikt voor aluminium, geanodiseerd aluminium en lichte metaallegeringen

Bijzondere eigenschappen:

- Reinigt doeltreffend en snel
- Zeer geconcentreerd
- Uitstekende reiniging

Toepassing en dosering:

Volg de instructies op van de fabrikant voor de automatische reiniging van automaten voor koffie en warme dranken.

gemiddelde dosering	1,0 %	10 ml/l
---------------------	-------	---------

Algemene aanwijzingen voor het gebruik:

- Alleen voor commerciële toepassingen.
- Voor een zuinige en gecontroleerde dosering wordt het gebruik van doseerhulpmiddelen aanbevolen, zoals een handpomp. Neem contact met ons op.
- Niet mengen met andere producten.
- Niet overgieten in andere houders en flacons (bijv. voor voeding)!

Technische gegevens:

pH-waarde	12,2 (10 ml/l, bepaald in volledig ontzilt water, 20 °C)
Viscositeit	< 10 mPas (concentraat, 20 °C)
Dichtheid	ca. 1,3 g/cm ³ (bij 20 °C)
Titreerfactor	0,85 (conform de titreerhandleiding van neodisher)

Ingrediënten:

Ingrediënten voor reinigingsmiddelen overeenkomstig EG-detergentiaverordening 648/2004:
< 5 % chloorhoudende bleekmiddelen
5 - 15 % fosfaten

Opslaginstructies:

Tijdens de opslag moet een temperatuur tussen - 20 en 25 °C worden aangehouden. Tegen direct zonlicht beschermen. Bij juiste opslag 1 jaar houdbaar. Uiterste gebruiksdatum: zie opdruk op het etiket achter het symbool

Gevaren- en veiligheidsinstructies

Veiligheids- en milieu-informatie vindt u in de veiligheidsgegevensbladen. Deze zijn beschikbaar op www.drweigert.de in de rubriek 'Service/Downloads'.

Bij reglementair gebruik is het product onschadelijk in de zin van de toepasselijke richtlijnen voor de verwerking van voedingsmiddelen.

Vaten alleen volledig geleegd en gesloten afvoeren. Afvoer van productresten: zie veiligheidsinformatieblad.

MB 3227/3-4
Versie: 09/2020

De informatie op dit gegevensblad berust op onze huidige kennis en ervaringen. Zij ontslaat de gebruiker niet van het uitvoeren van eigen onderzoeken en experimenten. Hieruit kan geen juridisch bindende toezegging van bepaalde eigenschappen worden afgeleid.