

# Produktdatenblatt – Universal Fettlöser 10KG

Universal Fettlöser 10 KG – Produktbeschreibung

Universal Fettlöser 10 KG – Hochkonzentrierte Metzgerseife

Kurzbeschreibung:

Der Universal Fettlöser im 10-kg-Eimer ist ein leistungsstarkes, pastöses Hochkonzentrat zur Entfernung hartnäckiger Fett-, Eiweiß- und Ölrückstände. Ideal für Gastronomie, Metzgereien, lebensmittelverarbeitende Betriebe sowie Werkstätten und Industrieanwendungen.

Eigenschaften:

- Entfernt zuverlässig tierische und pflanzliche Fette
- Pastöse Hochkonzentratformel für maximale Wirkung
- Geeignet für Edelstahl, Kunststoff, Fliesen, Arbeitsflächen und Geräte
- Sparsam im Verbrauch
- Hohe Materialverträglichkeit bei fachgerechter Anwendung

Anwendung:

Den Fettlöser je nach Verschmutzungsgrad dosieren:

- Leichte Verschmutzung: 10–30 g pro Liter Wasser
- Normale Verschmutzung: 30–60 g pro Liter Wasser
- Starke Verschmutzung: bis 100 g pro Liter Wasser

Kurz einwirken lassen, mechanisch unterstützen, anschließend gründlich mit Wasser abspülen. Nicht auf Aluminium anwenden.

Einsatzbereiche (B2B und B2C):

B2B: Metzgereien, Gastronomie, Imbisse, Großküchen, Lebensmittelproduktion, Werkstätten

B2C: Haushalte mit stark fettigen Kochbereichen, Grillreinigung, Hobbywerkstätten

Hinweis:

Nicht mit anderen Reinigern mischen. Schutzkleidung und Handschuhe tragen. Sicherheitsdatenblatt beachten.