AQOA CLEAN SPEZIAL

Für die Reinigung von Kleinteilen in Werkstätten, Industrie und Service. AQOA CLEAN SPEZIAL ist ein Spezialreiniger für Kleinteile in Werkstätten, Industrie und Service.



- AQOA CLEAN SPEZIAL ist ein Spezialreiniger für Kleinteile in Werkstätten, Industrie und Service. Schwach schäumend werden Öle, Fette, Kühlschmierstoffe sowie Partikelschmutz zuverlässig beseitigt. Mit Korrossionsschutz.
- AQOA CLEAN SPEZIAL ist ein Produkt aus biologisch abbaubaren Reinigungsmittel und einer Mischung von speziellen Mikroorganismen.
- AQOA CLEAN SPEZIAL ist ein Produkt aus biologisch abbaubaren Reinigungsmittel und einer Mischung von speziellen Mikroorganismen.
- AQOA CLEAN SPEZIAL ist speziell für Waschtische entwickelt zum sofortigen Entölen und Entfetten von Metall- und Kunststoffteile.
- AQOA CLEAN SPEZIAL enthält weniger flüchtige organische Verbindungen (VOC) als herkömmliche Waschtischreiniger, ist nicht entzündlich, enthält einen Korrosionsschutz.
- AQOA CLEAN SPEZIAL ist ungefährlich und ungiftig. Baut flüchtige organische Verbindungen ab und ersetzt dadurch den Ölabscheider.
- AQOA CLEAN SPEZIAL wird unverdünnt dem Waschtisch zugegeben. Durch den Abbau der Mirkroorganismen wird eine lange und gleichbleibende hohe Reinigungsleistung erzielt.
- AQOA CLEAN SPEZIAL enthält biologische Mikrooganismen, - nichtionische Tenside, Konservierungsmittel, Komplexbildner und Duftstoffe.



Anwendung:

AQOA CLEAN SPEZIAL wurde speziell für den Einsatz im AQOACLEAN DELPHI / HIPPO konzipiert. AQOA CLEAN SPEZIAL wird gebrauchsfertig, ohne die Zugabe von Wasser, in den Vorlagetank des Waschtischs gegeben. Da sich in der Reinigungsflüssigkeit Mikroorganismen befinden sollten keine starken Säuren, Laugen, Desinfektionsmittel oder Lösungsmittel hinzugegeben werden, um diese nicht zu gefährden. AQOACLEAN SPEZIAL sollte dementsprechend nur originales AQOA CLEAN SPEZIAL zugeführt werden, um die Lebensdauer der Mikroorganismen nicht zu beeinflussen.

Empfehlung: Jede 4-6 Wochen eine Tablette AQOA TAB (Konzentrat aus Mikroorganismen) hinzufügen. Beim Einsatz in der Lebensmittelindustrie sollte die gereinigte Oberfläche anschließend mit Wasser abgespült werden.

Lagerung: An einem kühlen und trockenen Ort, sowie vor Licht und Hitze geschützt lagern. Das Tragen von Handschuhen, Arbeitskleidung und Brille wird empfohlen. Einfache Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen einhalten: Am Arbeitsplatz nicht essen oder trinken, nach Verwendung Hände waschen.

Nutzen/Vorteile:

- Schwach schäumend
- Mit Korrosionsschutzwirkung
- Biologisch
- Reinigen und Entfetten hochgradig verschmutzter Teile



