

Flies-Rex-M

Reiniger für Metzgereien & Gastronomie-Betriebe

Hochkonzentrierter Reiniger auf Phosphorsäurebasis. Speziell für Metzgereien und Gastronomie-Betriebe

Durch die spezielle Mischung erhält Flies-Rex-M Reiniger für Metzgereien & Gastronomie-Betriebe optimale schmutz- und fettlösende Eigenschaften, wodurch ohne großen Aufwand hygienisch saubere Oberflächen entstehen.



Wirkt
desinfizierend

Eigenschaften:

Entfernt mühelos:

- Kalk
- Rost
- Schmutzränder
- Urinstein
- Wasserstein
- Fettablagerungen
- Andere unlösliche Ablagerungen

auf Steinzeug, Kunststoff, Edelstahl und verchromten Oberflächen.

Anwendung:

Vor Gebrauch je nach Verschmutzungsgrad 1:10 bis 1:30 gebrauchsfertig verdünnen. Flies-Rex-M kann manuell, in Drucksprühgeräten, Hochdruckreinigern sowie in Reinigungsmaschinen eingesetzt werden.

Bei nicht glasierten Oberflächen und Gegenständen vorher Verträglichkeitstest durchführen. Für Reinigung von polierten und kalkhaltigen Steinen sowie Marmor nicht geeignet.

Alle Untergründe oder Oberflächen, die mit Flies-Rex-M gereinigt werden, müssen anschließend gut mit Wasser abgewaschen oder abgespritzt werden.

Beim unverdünnten Einsatz ermöglicht die hohe Konzentration von Flies-Rex-M eine gute Haftung und somit eine lange Einwirkzeit des Reinigers an Oberflächen.



Flies-Rex-M ist besonders für anorganische Verschmutzungen geeignet:

Zu dieser Gruppe werden alle Verschmutzungen gezählt, die keinen Kohlenstoff enthalten (Metalle, Halbmetalle). Zum Beispiel: Metalloxyde wie Rost oder Kalk. Um diese Verschmutzungen beseitigen zu können muss der Reiniger auf saurer Basis aufgebaut sein. Die im Reiniger enthaltenen Säuren bewirken eine chemische An- bzw. Auflösung der zu beseitigenden Verschmutzung.



**Klebebandfabrikation
Günter Klaus** GmbH & Co. KG

Kruppstraße 28 • D - 72636 Frickenhausen
Tel. +49 (0)7022 - 94 30 90 • Fax +49 (0)7022 - 94 30 92
office@klauss-klebeband.de • www.klauss-klebeband.de