## **Betriebsanweisung / Produktinformation**

#### **Produktinformation**



#### Eigenschaften

Für die gewerbliche Geschirr- und Gläserreinigung in Küchen, Kantinen, Restaurants und Hotels. Enthält Aktivchlor. Entfernt hartnäckige Schmutzarten wie Kaffee-, Tee- und Stärkerückstände. Die hochwirksamen Produktekomponenten verhindern Kalkablagerungen und schützen Spülgut und Maschine vor korrosiven Angriffen.



#### **Anwendung**

Je nach Verschmutzungsgrad des Geschirrs und der Wasserhärte: 1-4 g/l.





### pH-Wert:





Ausgabedatum: 13.12.2021







# DishWash-bac

#### Betriebsanweisung

Verwendung des Stoffs/des Gemischs: Geschirr-Reinigungsmittel

Inhaltsstoffe: Kaliumhydroxid, CAS-Nr. 26288-25-5, EG-Nr. 215-181-3 / Natriumhypochloritlösung, CAS-Nr. 7681-52-9, EG-Nr. 231-668-3

#### Gefahren für Mensch und Umwelt





#### Gefahr

H314: Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

H400: Sehr giftig für Wasserorganismen.

H411: Giftig für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung.

Entwickelt bei Berührung mit Säure giftige Gase.

#### Schutzmassnahmen und Verhaltensregeln

P264: Nach Gebrauch Haut gründlich waschen. P273: Freisetzung in die Umwelt vermeiden. P280: Schutzhandschuhe, Schutzkleidung, Augenschutz und Gesichtsschutz tragen. P303+P361+P353: BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen/duschen.

Atemschutz: Handschutz: Augenschutz:

Haut- und Körperschutz:

#### Verhalten im Gefahrfall

Personenbezogene Vorsichtsmassnahmen:

Geeignete Löschmittel:

Aus Sicherheitsgründen ungeeignete Löschmittel:

Besondere Löschhinweise:

#### **Erste Hilfe**

Einatmen: Hautkontakt: Augenkontakt: Verschlucken:

Notrufnummer: Tox Info Suisse: [24h/7d]

Tel. 145 / info@toxinfo.ch

#### Sachgerechte Entsorgung



Ausgabedatum: 13.12.2021





