



**arti**  
GASTROTECHNIK



[www.arti-gastrotechnik.ch](http://www.arti-gastrotechnik.ch)

# Flüssigentkalker Neutral

Flüssig Entkalker für Steamer ist für alle gewerblichen Maschinen und Automaten in der Küche. Ein Schnellentkalker für Combi-Steamer, Bain-Marie, Geschirrspülmaschinen usw. Er löst selbsttätig Wasserstein, Kalkstreifen und Milchstein. Schäumt nicht und hinterlässt keine unangenehmen Gerüche.

## ANWENDUNG

Entkalkung von Steamer gemäss Vorschrift des Geräteherstellers. Andere Geräte: 50% Entkalker mit Wasser begeben. Gründlich mit Wasser spülen.



## VORSICHTSMASSNAHMEN UN 3264

Verursacht Hautreizungen. Verursacht schwere Augenreizung. Nach Gebrauch Hände gründlich waschen. Schutzhandschuhe / Augenschutz tragen. BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT: Mit viel Wasser und Seife waschen. BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen

Provoque une irritation cutanée. Provoque une sévère irritation des yeux. Se laver mains soigneusement après manipulation. Porter des gants de protection / un équipement de protection des yeux. EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU: laver abondamment à l'eau. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer.





- 🏠 Roostrasse 53, 8832 Wollerau
- ☎ +41 44 558 45 23
- ✉ info@arti-gastrotechnik.ch
- 🌐 www.arti-gastrotechnik.ch