

# Grill & Fettreiniger konz

## Produktbeschreibung

Universeller Fettlöser für alle wasserbeständigen Oberflächen in der Großküche und der Lebensmittel verarbeitenden Industrie. Mit hervorragender Fettlösekraft bei gleichzeitig materialschonender Formulierung. Grill & Fettreiniger ist ein Spezialreiniger für den Bereich Großküche, Lebensmittel-Industrie, Gastronomie, Bäckereien etc. Entfernt fettige, ölige Verschmutzungen von Maschinen und Geräten..

## Vorteile

- hochalkalisch
- entfernt angebrannte sowie verharzte Back-, Brat- und Grillrückstände
- wirkungsvoll auch bei hartnäckigen Verkrustungen
- gute Materialverträglichkeit auf Edelstahl, Kunststoff, Stein und Porzellan
- leicht abspülbar

## Einsatzbereiche

zur Intensivreinigung von Grills, Backöfen, Konvektomaten, Fahrwagen, Backblechen, Transportbändern, Arbeitsgeräten, Maschinen, Behältern und Böden zum Einsatz in Küchen und lebensmittelverarbeitenden Betrieben uvm. empfohlen

## Anwendung/Dosierung

Sprühreinigung: auf die warme Oberfläche (max. 55 °C) sprühen , Einwirkzeit: 1 – 5 Minuten, anschließend mit warmen Wasser abspülen

Tauchbadreinigung: 1:5 bzw. 1:10 mit Wasser verdünnen , Temperatur: ca. 40 – 50° C, Tauchzeit: ca. 30 – 60 Minuten

Hinweis: Nicht auf Weichmetallen (z. B. Aluminium) anwenden.

## Inhaltsstoffe

Natriumhydroxid, Tenside, butyldiglykol, Sulfonate

## Technische Daten

Eigenschaft	Wert
Aggregatzustand	Flüssig
Chem. Basis	Laugen, Tenside(biologisch abbaubar)
Farbe	Gelb, Rot
Geruch	Tensid
Verarbeitungstemperatur	30-50 °C
Dichte	Ca. 1,1 g/ml (20°C)
Lagerstabilität	24 Monate
Empf. Lagertemperatur	> 5°C – 25°C
Gebinde	5 & 10 Liter

An einem kühlen, gut gelüfteten Ort aufbewahren. Weitere Informationen zu Gesundheit, Sicherheit und Umweltschutz siehe Sicherheitsdatenblatt.

Haftungshinweise Dieses Technische Merkblatt ist das Ergebnis sorgfältiger Erprobung und dient der Beratung unserer Kunden. Die hierin gemachten Angaben entsprechen unserem besten Wissen. Da die vorschriftsmäßige Anwendung jedoch nicht unserem Einfluss unterliegt, können wir eine Haftung nur für die einwandfreie Qualität der von uns gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Lieferung übernehmen. Änderungen dieser Produktinformation auf Grund neuer Erkenntnisse behalten wir uns jederzeit vor.