

# GRILL express

## Grundreiniger für Grillgeräte und Öfen

Entfetter und Grundreiniger | Gute Haftung | Selbsttätig wirkend



### Technische Information

#### Produktprofil

- GRILL express entfernt schnell und vollständig Fettverschmutzungen.
- GRILL express erzielt optimale Ergebnisse bei verkrusteten und eingebrannten Back- und Bratrückständen.
- GRILL express weist eine gute Haftung bei vertikalen Oberflächen auf.

#### Anwendungsbereich

- Für manuelle und automatische Reinigung von Konvektomaten, Abzugshauben, Grillgeräte, Fritteusen und jegliche Brat- und Backeinrichtungen aus Edelstahl bestens geeignet.
- Bitte Reinigungsempfehlungen des Herstellers beachten.
- Nicht geeignet für alkaliempfindliche Materialien, wie z.B. Aluminium oder Buntmetall.
- Um die Einwirkzeit zu verkürzen, kann das Gerät auf bis zu 70 °C erwärmt werden.
- Gründlich mit klarem Wasser nachspülen.

#### Umgang, Lagerung und Entsorgung

Alle Angaben zu den Inhaltsstoffen finden Sie im Sicherheitsdatenblatt. Dieses Produkt ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Alle Angaben zu Umgang, Lagerung und Entsorgung finden Sie im Sicherheitsdatenblatt.

#### Verkaufseinheit:

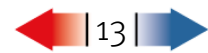
713329 - 2 x 5 l

712727 - 10 x 750 ml

#### Unternehmenszertifikate für Managementsysteme



pH-Wert



#### Anwendung und Dosierung

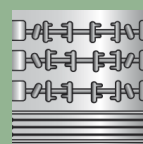


Dosierung gemäß Art der Anwendung und Grad der Verschmutzung. Bitte Hinweise beachten.



**konzentriert**

**Entfettung und Oberflächenreinigung**  
Kann in warmen Öfen oder Grills eingesetzt werden.



Ideal für das Reinigen von Spießen.



**Einwirkzeit**

Mindestens 10 Minuten einwirken lassen. Dann reinigen und nachspülen.



**Sprüh-Anwendung**

Auch in tana Reinigungs- und Hygienestationen anwendbar.



**Anwendung in Fritteuse**

Leere, abgekühlte Fritteuse mit Wasser füllen und GRILL express je nach Verschmutzungsgrad hinzugeben und einwirken lassen.