

GRILL express

Grundreiniger für Grillgeräte und Öfen

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

Inhaltsstoffe, 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

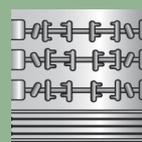


Dosierung gemäß Art der Anwendung und Grad der Verschmutzung. Bitte Hinweise beachten.



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.