GRILL express

Djuprengöring för grillar och traditionella ugnar

Djupverkande avfettningsmedel | Bra vidhäftning | Självverkande

Hållbarhetsinformation

Produktprofil

- GRILL express avlägsnar feta matrester och de mest besvärliga fett- och smutsavlagringar.
- GRILL express ger optimala resultat och fungerar även på inbränt fett.
- GRILL express sitter kvar även på vertikala ytor.

Användningsområde

- Lämplig för manuell och automatisk rengöring av alla typer av grillar, fläktugnar, varmluftsugnar, fläktkåpor och fritösen i rostfritt stål.
- Följ tillverkarens rengöringsinstruktioner och råd.
- Använd inte på material med alkalisk känslighet och på aluminium eller icke-järnhaltiga metaller.
- För att minska kontakttiden får ytorna värmas upp till max. 70°C.
- Skölj noggrant med rent vatten
-

Hanterings-, förvarings- och miljöanvisningar:

För innehållsförteckning se säkerhetsdatabladet. Produkten är strikt reserverad för professionellt bruk. För all information om hantering, lagringsförhållanden och bortskaffande, se säkerhetsdatabladet.

Försäljningsenheter:

713329 - 2 x 5 l
712727 - 10 x 750 ml

Företagscertifikat för ledningssystem

EMAS · ISO 14001 · ISO 50001 · TÜV SÜD ISO 9001 · ecovadis



pH-värde

13

Användning och dosering

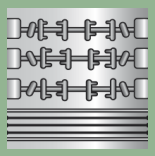


Dosering i förhållande till användning och nedsmutsningsgrad.



koncentrerad

Avfettning och ytrengöring
Kan användas i varma ugnar eller grillar.



Perfekt för rengöring av spett.



Verkningstid
Låt verka i ca 10 minuter. Rengör och skölj sedan.



Sprejmetod
Kan även användas i tana rengörings- & hygienstation.



Användning i fritösar
fyll den tomma och kalla fritösen med vatten, tillsätt GRILL express i enlighet med smutsnivån och låt verka.

Tana-Chemie GmbH I Rheinallee 96 I 55120 Mainz | Germany | www.wmprof.com I 0049 6131 964 03
Werner & Mertz Professional Vertriebs GmbH | Neualmerstraße 13 | 5400 Hallein | Austria | www.wmprof.com | + 43 (0)6245 87286