

A-13 Grill-, Backofen- & Konvektomatenreiniger

Produktbeschreibung:

A-13 ist ein selbsttätig wirkender Spezialreiniger. Das Produkt eignet sich zur Entfernung von eingebrannten Verschmutzungen, Fett- und Eiweißrückständen, Ölen und Verkrustungen. Durch die hohe Schmutzlösekraft werden die Verkrustungen einfach gelöst und sind anschließend mit Wasser abwaschbar.

Einsatzbereiche:

Das Produkt kann auf allen abwaschbaren alkalifesten Oberflächen im Lebensmittelbereich eingesetzt werden.

Backöfen, Grillgeräte, Backbleche (Stahl), Konvektomaten, Roste, und Räucher-kammern, Kippbratpfannen, Grillplatten, Bratflächen, Fritteusen und alle anderen stark verschmutzten Edelstahlflächen.

Anwendung und Dosierung:

Manuelle Reinigung: Je nach Verschmutzung A-13 1:5 bis 1:20 mit warmem Wasser verdünnen. Mit Sprühpistole die kalten oder vorgeheizten Flächen gleichmäßig einsprühen oder einschäumen und bis zu 10 min einwirken lassen. Anschließend die gelösten Verschmutzungen mit Schwamm oder Bürste entfernen und gründlich mit klarem Wasser nachspülen.

Je nach Reinigungsvorschrift des Geräteherstellers kann das Produkt auch an eine automatische Dosierung mit Sauglanze angeschlossen werden.

Vor der Erstanwendung ist die Verträglichkeit des Produktes an unauffälliger Stelle zu überprüfen.

A-Line



Artikelnummer/Gebinde:

ART3 - 10L Kanister
weitere Gebinde auf Anfrage

Eigenschaften:

- frei von EDTA, NTA und Phosphaten
- löst selbsttätig verkrustete Grill- und Bratrückstände
- entfernt mühelos verkrustete Grill- und Bratrückstände, tierische und pflanzliche Öle und Fette
- gründliche Reinigung ohne Scheuern
- hinterlässt eine fettfreie und saubere Oberfläche
- erhöhte Reinigungskraft bei einer Wassertemperatur von 40° bis 60°C
- wirtschaftlich und umweltfreundlich
- geruchsneutral
- nicht toxisch, vollständig biologisch abbaubar

chemische Eigenschaften:

Form : flüssig

Farbe : braun

Geruch : eigen

Dichte : ca. 1,16 g/cm³

pH-Wert:

