Grillreiniger + Rauchharzentferner

Alkalischer Reiniger zur Entfernung von Fettrückständen und Verkrustungen

Produkteigenschaften:

- Erfüllt Kriterien der HACCP
- problemlose Entfernung pflanzlicher u. tierischer Fette + Eiweiße
- entfernt eingebrannte Verkrustungen
- Schaumreiniger mit hohem Schmutztragevermögen
- Löst Rückstände spontan und kann anschließend mit Wasser abgewaschen werden

Gefahr

Anwendungsbereich:
Anwendung auf allen alkalibeständigen Oberflächen im Lebensmittelbereich. Ideal für den Grill, Öfen, Räucherkammern, Kipppfannen und Kochkessel. Nicht auf alkaliempfindlichen Materialien wie z.B. Aluminium, Eloxal oder Lack anwenden

Dosierung und Nutzungsanweisung:
Je nach Verschmutzungsgrad pur oder in einer Vorverdünnung anwenden. Möglichst sprühen.

Technische Daten:

Form:	flüssig
Farbe:	farblos
Geruch:	wahrnehmbar
Dichte (20°):	1,062 g/cm³
pH-Wert:	ca. 13
Produkt Code:	GU 40

Chemische Charakterisierung:
Zubereitung auf Basis anionischer Tenside und Konservierungsmittel

Sodium-Laureth-Sulfate	CAS-Nr.68891-38-3
Natriumhydroxid	CAS-Nr. 1310-73-2

UFI-Nummer: 0110-801Y-600W-STX7

Hinweise:
Für die nicht sachgemäße oder nicht fachgerechte Anwendung und daraus entstehende Schäden kann keine Haftung übernommen werden. Kein Verbraucherprodukt nach (EU) 2019/771. Richtige Dosierung spart Kosten und schont die Umwelt. Tenside auf Basis pflanzlicher Rohstoffe hergestellt. Verpackungsmaterial ist recyclebar.

Artikelnummer	Verpackungseinheit	Palettenmenge
03550001	12 x 1 L Flaschen (Karton)	40 Karton
03550010	1 x 10 L Kanister	50 Kanister