

PRODUKTINFORMATION

HPS-Grillreiniger

Hochalkalisches Reinigungskonzentrat für die Beseitigung von Fettablagerungen in Backöfen und Grills in der Gastronomie und in Lebensmittelbetrieben.

- Spezialprodukt zur Grillreinigung
- Löst mühelos Fett, Harz und Eiweiß
- Extrem kraftvoll - hoch aktiv
- Sparsam im Gebrauch

Anwendung

HPS-Grillreiniger ist ein hochaktiver Schnellreiniger, der mühelos fetthaltige Ablagerungen, aber auch Verkrustungen von Grillrosten, Bratpfannen, Abzugseinrichtungen, Konvektomaten, Arbeitsplatten usw. ablöst und entfernt. HPS-Grillreiniger unterwandert die Ablagerungen und Verkrustungen, ohne dabei das Material anzugreifen.

Einsatzgebiete

Reinigung von Konvektomaten und Grills in Lebensmittelbetrieben und in Großküchen.

Gebrauchsanweisung

HPS-Grillreiniger alkalisch wird je nach Verschmutzungsgrad pur oder bis zu 1:5 mit Wasser verdünnt aufgetragen. Gegebenenfalls Schmutz mittels Pad oder Reinigungsbürste in Lösung bringen. Nach einer Einwirkzeit von 5 - 15 Min. werden die abgelösten Rückstände mit Trinkwasser abgespült. Bei sachgerechter Klarspülung bleiben keine Rückstände.

Wichtige Hinweise

Vor erstmaliger Anwendung Materialverträglichkeit prüfen!

Umweltverträglichkeit

Dieses Produkt entspricht den einschlägigen gesetzlichen Vorgaben.

Die enthaltenen Tenside sind biologisch abbaubar und erfüllen die Anforderungen der EU-Detergenzienverordnung (EG) 648/2004.

Die Verpackungen aus Polyethylen werden gereinigt der Weiterverwendung zugeführt.