

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 angelösten Rückstände mit Trinkwasser abgespült. Bei sachgerechter Klarspülung bleiben keine Rückstände.

pH-Wert bei 20 °C: 14

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.