



Grillreiniger

hochalkalisch, schnell wirkend



Eigenschaften:



- Lloyd Grillreiniger ist ein leistungsstarker Spezialreiniger für alle alkalibeständigen Friteusen, Backöfen, Grills und Konvektomaten.
- ▶ ideal für Bäckereien, Metzgereien, Räuchereien und Großküchen
 - ▶ auch für Backbleche und Bratpfannen
 - ▶ Einschäumen auch auf senkrechten Flächen möglich
 - ▶ entfernt selbsttätig verkrustete Grill- und Bratrückstände von kalten und warmen Oberflächen

Dosierung:

Grillgeräte, Backöfen, Rauchkammern, Backbleche, Friteusen, Herdplatten: Mit Kunststoffpinsel pur auftragen. Je nach Grad der Verschmutzung 5 Min. bis 3 Std. einwirken lassen, anschließend mit hartem Wasserstrahl oder mittels Bürste gelösten Schmutz entfernen und mit Wasser klarspülen.

Konvektomaten: Anwendungskonzentration 1:30 bis 1:10 je nach Verschmutzungsgrad. Konvektomaten auf 100-150°C aufheizen und mit zugelassenem Drucksprüngerät mit Schaumdüse einschäumen, 15 Min. einwirken lassen und gründlich mit Wasser abspülen.

Hinweis:

Materialverträglichkeit von Leicht- und Buntmetalloberflächen sowie Emaille prüfen. Für die gewerbliche Anwendung.

Inhaltsstoffe:

< 5 % nichtionische Tenside, amphotere Tenside
 Weitere Inhaltsstoffe: Alkalien

pH-Wert (unverdünnt):

10	11	12	13	14
----	----	----	----	-----------

Packungsgröße:

Hersteller-Nr.	Menge	Gebindeform
83508	5 l	Kanister
83509	10 l	Kanister

Gefahrhinweis:

Gefahrenhinweis	Gefahrensymbol	
H314 - Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden		Gefahr

Diese Produktbeschreibung ist zur Information. Die gemachten Angaben basieren auf dem heutigen Stand unserer Erkenntnisse und das Erzeugnis im Anlieferungszustand, jedoch ohne Gewähr für Richtig- und Vollständigkeit. Keine Haftung für Schäden aus unsachgemäßer Anwendung. Produkt für den industriellen und institutionellen Bereich. Für den professionellen Gebrauch. (Stand 06/2016)



august wencke
 INDUSTRIECHEMIE

Professionelle Pflegeprodukte im Vertrieb der GVS