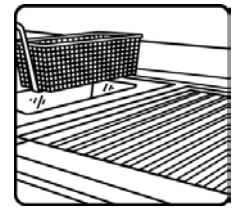


GASTRO STAR GrillClean



Intensiv-Grillreiniger

Flüssigkonzentrat

Einsatzbereich:

- Für das manuelle Entfernen von hartnäckigen Brat- und Grillrückständen in Grillgeräten, Fritteusen, Kippbratpfannen, Bratröhren und Backöfen in der Gastronomie, Hotellerie, Catering-Betrieben und der Profi-Küche sowie Bäckereien und Metzgereien.
- Einsetzbar für alle Stahl- und Edelstahloberflächen.
- Für Aluminium und lackierte Oberflächen nicht geeignet.

Für die optimale Küchenhygiene empfehlen wir das GASTRO STAR-Programm: Die Reinigungs- und Klarspülmittel für das maschinelle Geschirrspülen und die Umfeldhygiene sind optimal aufeinander abgestimmt.

Die systematische Farbcodierung erleichtert die Anwendung und vermeidet Verwechslungen.

Besondere Eigenschaften:

- Hochkonzentriert
- Löst selbsttätig auch hartnäckige, angebrannte und verkohlte Verschmutzungen
- Auch auf kalten Oberflächen schnell wirksam

Dosierung:

Auf die zu reinigenden Teile das Konzentrat oder eine verdünnte Anwendungslösung (bis 100 ml/l GASTRO STAR GrillClean) auftragen. Beheizte Geräte oder Oberflächen vorher auf unter 70 °C abkühlen lassen.

Je nach Verschmutzungsgrad den Reiniger maximal 5 Minuten einwirken lassen.

Anschließend den angelösten Schmutz mit Frischwasser abspülen.

Bei besonders hartnäckigen Verkrustungen den Vorgang evtl. wiederholen oder die Reinigung mechanisch mit Bürste oder Schaber unterstützen.

Zu hohe Oberflächentemperaturen und zu lange Einwirkzeiten können zu Verfärbungen der Edelstahloberflächen führen und sollten daher vermieden werden.

Bitte die Reinigungsvorschriften der Gerätehersteller beachten.

Hinweise zur Anwendung:

- Nur für gewerbliche Anwendungen.
- Die GASTRO STAR GrillClean-Anwendungslösung ist vollständig mit Wasser abzuspülen.
- Zur sparsamen und kontrollierten Dosierung und Anwendung sind manuelle Dosier- und Anwendungshilfen wie z. B. Kanisterpumpen, Kanisterausgießer und Sprüher erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

- Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Nicht in andere Behälter, Flaschen etc. umfüllen!

Technische Daten:

pH-Wert	ca. 13,9 (100 ml/l, bestimmt in vollentsalztem Wasser, 20 °C))
Viskosität	< 50 mPa·s (Konzentrat, 20 °C)
Dichte	1,3 g/cm ³ (20 °C)

Inhaltsstoffe:

Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß EG-Detergenzienverordnung 648/2004:
< 5 % Phosphate, amphotere Tenside

Lagerhinweise:

Kühl und dunkel bei 0 bis max. 30 °C lagern.
Vor Frost schützen.

Im Laufe der Lagerzeit kann es in original verschlossenen Gebinden zu Farbschwankungen kommen. Die anwendungstechnischen Eigenschaften werden dadurch nicht beeinflusst.

Gefahren- und Sicherheitshinweise:

Sicherheits- und Umweltinformationen finden Sie in den EG-Sicherheitsdatenblättern. Diese sind unter www.gastro-star.eu in der Rubrik „Service“ verfügbar.

Bei bestimmungsgemäßer Anwendung ist das Produkt unbedenklich im Sinne der einschlägigen Richtlinien zur Lebensmittelverarbeitung.

Gebinde nur restentleert und verschlossen entsorgen. Entsorgung von Füllgutresten: siehe Sicherheitsdatenblatt.

MB 3293/2-2 Stand: 09/2014