

Gastro Star GrillClean



Intensieve grillreiniger

Vloeibaar concentraat

Toepassingsgebied:

- Voor het handmatig verwijderen van hardnekkige braad- en grillresten in grills, friteuses, braadpannen, fornuisovens en bakovens in de horeca, cateringbedrijven en professionele keukens, maar ook in bakkerijen en slagerijen.
- Te gebruiken voor alle oppervlakken van staal en roestvrij staal.
- Niet geschikt voor aluminium of gelakte oppervlakken.

Voor optimale hygiëne in de keuken adviseren wij het Gastro Star-programma: de reinigings- en spoelmiddelen voor de machinale vaatwas en de hygiëne in de keuken zijn optimaal op elkaar afgestemd.

De systematische kleurcodering vereenvoudigt de toepassing en voorkomt verwarring.

Bijzondere eigenschappen:

- Zeer geconcentreerd
- Verwijdert zelfstandig zelfs hardnekkige, aangebrande en verkoolde resten
- Snelle werkzaamheid, ook op koude oppervlakken

Dosering:

Het concentraat of een verdunde oplossing (tot 100 ml/l Gastro Star GrillClean) op de te reinigen delen aanbrengen. Warme apparaten of oppervlakken eerst tot onder 70 °C laten afkoelen.

Afhankelijk van de vervuilingsgraad het reinigingsmiddel maximaal 5 minuten laten inwerken. Vervolgens het losgeweekte vuil met schoon water afspoelen.

Bij uiterst hardnekkige korsten de procedure indien nodig herhalen of de reiniging mechanisch ondersteunen met een borstel of schraper.

Te hoge oppervlaktetemperaturen en te lange inwerktijden kunnen tot verkleuringen van roestvrijstaal oppervlakken leiden en moeten om die reden worden vermeden.

Volg altijd de reinigingsvoorschriften van de fabrikant van de apparatuur.

Aanwijzingen voor het gebruik:

- Alleen voor commerciële toepassingen.
- De gebruiksooplossing van Gastro Star GrillClean moet na afloop in zijn geheel met water worden afgespoeld.
- Voor een zuinige en gecontroleerde dosering en toepassing zijn handmatige doseer- en gebruikshulpmiddelen, zoals jerrycanpompen, -schenktuiten en sproeiers verkrijgbaar. Neem contact met ons op.

- Niet mengen met andere producten.
- Niet overgieten in andere houders, flacons e.d.

Vaten alleen volledig geleegd en gesloten verwijderen. Afvoer van productresten: zie veiligheidsgegevensblad.

Technische gegevens:

pH-waarde	ca. 13,9 (100 ml/l, bepaald in volledig ontzilt water, 20 °C)
Viscositeit	< 50 mPas (concentraat, 20 °C)
Dichtheid	1,3 g/cm ³ (20 °C)

MB 3293/3-1 Versie : 06/2019

Ingrediënten:

Ingrediënten voor reinigingsmiddelen
overeenkomstig EG-detergentiaverordening
648/2004:
< 5 % fosfaat, amfotere tensiden

Opslaginstructies:

Koel en donker bewaren bij 0 °C tot maximaal 30 °C.

Tegen vorst beschermen. Bij juiste opslag 3 jaar houdbaar. Te gebruiken tot: zie opdruk op het etiket achter het symbool ☞.

Tijdens de opslag kunnen in de oorspronkelijke gesloten vaten kleurverschillen optreden. Dit heeft geen invloed op de eigenschappen met betrekking tot het gebruik van het product.

Gevaar- en veiligheidsinstructies:

U vindt veiligheids- en milieu-informatie in de EG-veiligheidsinformatiebladen. Deze zijn beschikbaar op www.gastro-star.eu in de rubriek 'Service-Downloads'.

Bij reglementair gebruik is het product onschadelijk in de zin van de toepasselijke richtlijnen voor de verwerking van voedingsmiddelen.