



Für Küchen und Lebensmittelverarbeitende Betriebe

Einsatzbereich

Zur hochwirksamen Reinigung stark verschmutzter Geräte in Küchen und Lebensmittel verarbeitenden Bereichen:

- Konvektomat/Kombidämpfer
- Grill
- Backofen
- Herd
- Dunstabzugshaube
- Kippbratpfanne
- Friteuse



Anwendung

Unter Einsatz des Sprühaufsatzes (mit Lanzenverlängerung) gebrauchsfertige Produktlösung auf die zu reinigende Oberfläche aufsprühen. Je nach Verschmutzung zwischen 10 und 30 Minuten einwirken lassen. Bei extremer Verschmutzung Gerät auf maximal 50 °C erwärmen (bei Konvektomaten ohne Dampf). Mit reichlich kaltem, klarem Wasser gründlich nacharbeiten.

Produkteigenschaften

- Hervorragend wirksam gegen Eingebrenntes, Krusten und Schmutz
- Höchstmögliche Produktsicherheit
 - Softschaumbildung zeigt die bereits gereinigten Flächen
 - Sprühkopf mit Lanze zur punktgenauen Anwendung
 - Gebrauchsfertiges Produkt
 - Leicht abspülbar (gemäß IMBG)
 - Kein lästiges Umfüllen – kein Hautkontakt
- Einfache Handhabung
- Gute Materialverträglichkeit auf Edelstahl, Kunststoff, Stein, Porzellan
- Haftet auf senkrechten Oberflächen, dadurch längere Einwirkzeiten
- Umweltfreundlich, weil chlor- und phosphatfrei
- HACCP-Bescheinigung liegt vor

Technische Informationen

Karton mit 2 Fl. à 1 Liter,
Sprühaufsatz und
Lanzenverlängerung

Art.-Nr. 00212

Alle Angaben unserer Merkblätter entsprechen unserem besten Wissen und unseren Erfahrungen, eine Verbindlichkeit kann daraus nicht abgeleitet werden. Details zum Produkt entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt. © 0917

pH conc

0	2	4	6	8	10	12
---	---	---	---	---	----	----

DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA
Taunusstraße 19 · 80807 München
Tel. +49 89 3506080
info@dr-schnell.de
www.dr-schnell.com

Wir leben Hygiene
DR.SCHNELL
QUALITÄT UND SERVICE