

AQUAPOLAR · GASTRONOMIE

Grill- und Backofenreiniger

Fett und eingebrannte Rückstände in der Profiküche

Preis, Verfügbarkeit und aktuelle Produktunterlagen werden vor der Abgabe abgestimmt.

Produktprofil

Einsatzgebiet	Grills, Backöfen, Konvektomaten, Abzugshauben und gewerbliche Backgeräte
Oberflächen / System	Alkalibeständige Edelstahl-, Guss- und geeignete Küchenoberflächen
Verschmutzung / Problem	Fett, Verkrustungen sowie eingebrannte Brat- und Backrückstände
Produktvorteile	Kraftvoll selbsttätig wirkend; beseitigt schnell Fettverschmutzungen sowie verkrustete und eingebrannte Rückstände, löst Fett, Öl, Eiweiß und Ruß und ist rückstandsfrei abspülbar.
Anwendung / Dosierung	Unterhaltsreinigung 50–100 ml, Intensivreinigung 200–500 ml und Grundreinigung 1 l auf 10 l Wasser; im Hochdruckreiniger 1:5 bis 1:10.
Technische Daten	Stark alkalischer Grill- und Grundreiniger; pH 13,5 ± 0,5 laut zugeordnetem Etikett-Korrekturabzug.
Sicherheit	Nur auf alkalibeständigen Oberflächen einsetzen. Etikett und Sicherheitsdatenblatt beachten.
Gebinde	10 Liter

Anwendungshinweis

Vor der Anwendung Materialverträglichkeit, Dosierung und vorgesehenen Einsatz anhand des aktuellen Etiketts und der freigegebenen Produktunterlagen prüfen. Produkt nicht außerhalb des beschriebenen Einsatzes verwenden.

Dokumentenstatus

Diese Produktbeschreibung fasst die aktuell dem AquaPolar-Produkt zugeordneten und öffentlich freigegebenen Anwendungsangaben zusammen. Das aktuelle Etikett und das fachlich freigegebene Sicherheitsdatenblatt haben Vorrang.

Kontakt: info@aquapolar.de · Telefon 0172 7455916 · aquapolar.de