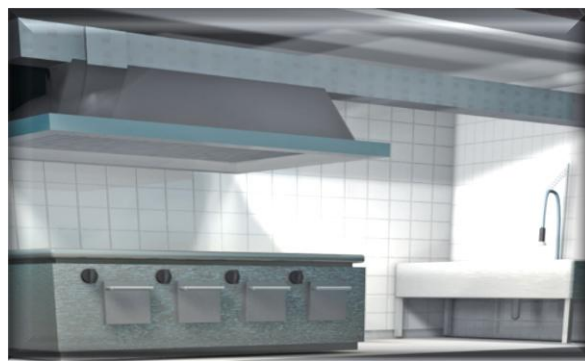




## KONVEKTOR-S HWR

Geruchsmilder Grill-, Heißluft-  
Dämpfer- und Backofenreiniger

Art.-Nr. 2020



**KONVEKTOR-S HWR** entfernt umweltschonend und kraftvoll

- verbrannte und verkrustete Fett- und Ölreste,
- Eiweißreste und Stärke,
- Verbrennungsrückstände und Ruß.

**KONVEKTOR-S HWR** ist der geruchsmilde Reiniger

- für den gewerblichen Grill- und Bratbereich,
- für das Back- und Fleischereigewerbe,
- wirkt durch besondere Schutzstoffe weniger hautaggressiv.



### Einsatzgebiete und empfohlene Anwendungskonzentration:

#### 1:3 bis 1:10 Verkrustungen in Grills und Kombi-Dämpfern

KONVEKTOR-S HWR in das auf etwa 90 °C vorgeheizte Gerät aufschäumen, ca. 10 Minuten einwirken lassen, mit ausreichend klarem Wasser nachspülen.

#### 1:10 Grillroste, Backbleche

Im Tauchbad je nach Verschmutzung einige Minuten einweichen, anschließend mit viel Wasser abspülen. Heißes Wasser verstärkt die Reinigungswirkung und Wirtschaftlichkeit.

**Nicht auf Aluminium verwenden.**

#### 1:20 Unterhaltsreinigung

bei geringer Verschmutzung einmal pro Woche anwenden.

### Chemische Charakterisierung:

#### Erscheinungsbild:

Gelbliche Flüssigkeit mit mildem Geruch.

#### Zusammensetzung:

Zubereitung aus Tensiden, Alkalien, wasserlöslichen Lösemitteln, Hautschutzkomponenten und Hilfsstoffen in Wasser. Frei von AOX, Aldehyden, Chlor und Phosphaten.

#### pH-Wert:

Alkalisch.