

KONVEKTOR-S HWR

Geruchsmilder Grill-, Heißluftdämpferund Backofenreiniger

Art.-Nr. 2020

KONVEKTOR-S HWR

- entfernt eingebrannte Fett- und Ölreste mit Leichtigkeit
- ist kraftvoll auch gegen verkrustete Eiweißreste, Stärke und Ruß
- schont die Umwelt nachhaltig mit natürlichen Rohstoffen

KONVEKTOR-S HWR

- sorgt f
 ür Sauberkeit im professionellen Grill- und Bratbereich
- ist geruchsmild und ideal f
 ür das Back- und Fleischereigewerbe
- wirkt durch besondere Schutzstoffe weniger aggressiv









Einsatzgebiete und empfohlene Anwendungskonzentration:

1:3 bis 1:10 Verkrustungen in Grills und Kombidämpfern

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 die Wirtschaftlichkeit.

Nicht auf Aluminium verwenden!

Zur Reinigung von Backblechen aus Aluminium empfehlen wir isi-2-clean® BBR (Art.-Nr. 2200).

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. Frei von AOX, Aldehyden, Chlor und Phosphaten.

Alle Tenside sind biologisch leicht abbaubar.

pH-Wert:

. 14: stark alkalisch

Dieses Merkblatt wurde nach dem neuesten Stand unserer Erkenntnisse erstellt, jedoch ohne Gewähr für Richtig- und Vollständigkeit. Keine Haftung für Schäden aus unsachgemäßer Anwendung.