

GRILL- & KONVEKTO- MATENREINIGER

HOCHALKALISCH, SCHNELL WIRKEND



- Hochalkalischer, selbsttätig wirkender und schäumender Intensivreiniger für Grills, Backöfen, Konvektomaten, Rauchkammern und Backbleche
- Ideal für den Einsatz in Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung
- Löst starke Fett-, Öl- und Eiweißverkrustungen sowie eingebrannte Back- und Bratenrückstände
- Hohes Fettemulgiervermögen
- Spontane Lösekraft bei eingebrannten Verschmutzungen
- Frei von Farb- und Duftstoffen
- Für Drucksprühgeräte geeignet

ANWENDUNG/DOSIERUNG:

Je nach Verschmutzungs- und Verkrustungsgrad mit Wasser verdünnt im Verhältnis 1:5 bis 1:50 einsetzen. Hartnäckige, eingebrannte Fettverkrustungen im Verhältnis 1:5 oder unverdünnt behandeln. Backöfen und Konvektomaten vor der Reinigung am besten auf 50° C vorheizen. Nach der Reinigung gründlich mit klarem Wasser nachspülen.

PH-WERT: 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 **14**



VERKAUFSEINHEITEN:

1 l (Flasche)	Art.-Nr. 08810029
12 x 1 l (Karton)	Art.-Nr. 08810037
5 l (Kanister)	Art.-Nr. 08810030

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt.

tapira®

Exklusiv hergestellt für: GVS-GROSSVERBRAUCHERSPEZIALISTEN eG
Im Gewerbegebiet 13 D-36289 Friedewald
Tel. +49 (0)6674 99991-50 Fax +49 (0)6674 99991-79
www.gvs-eg.de www.tapira.eu

Wir geben Empfehlungen zum Einsatz oder zur Anwendung unserer Produkte nach bestem Wissen und nach Treu und Glauben. Gleichwohl enthält dieses Datenblatt weder eine Garantie über Produkteigenschaften noch die Übernahme einer Einstandspflicht. Keine Haftung für Schäden aus unsachgemäßer Anwendung.