



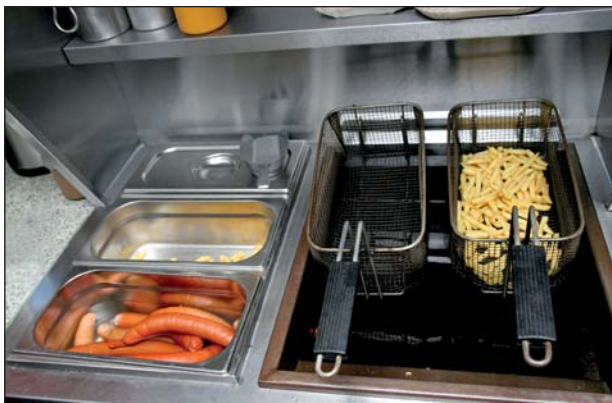
# Reinigung und Entfernung von angebrannten Eiweiß- und Fettaufbauten

## Backofen- und Grill-Reiniger

- Flüssiges Konzentrat zur Reinigung und Entfernung von angebrannten Eiweiß- und Fettaufbauten sowie hartnäckigen Verkrustungen
- Löst schnell und problemlos alle Arten von organischen Verschmutzungen, z. B. an Backöfen, Bratplatten, Grillrosten, Grillgeräten, Abzugshauben, Glasscheiben von Kaminen etc.
- Enthält Schaumaktivatoren und kann somit auch in HD-Geräten mit Schaumlanze eingesetzt werden
- Frei von Lösungsmitteln, Aldehyden und Konservierungsstoffen

### Einsatzbereiche:

Nahrungsmittelindustrie, Großbäckereien, Großküchen, Restaurant- und Gaststättengewerbe, Schlachthöfen, Fischereien, Fleischereien und Imbissbuden



Art.-Nr.	Bezeichnung
900 001	Backofen- und Grill-Reiniger Konzentrat
<b>pH-Wert</b>	0-2    2-4    4-6    7    8-10    10-12 <b>12-14</b>