



## Intensiv-Kraftreiniger gegen Eingebanntes

### Einsatzbereich

Zur schnellen und zuverlässigen Intensivreinigung stark und extrem verschmutzter Geräte und Arbeitsutensilien in Küchen und Lebensmittel verarbeitenden Bereichen:

- Konvektomaten und Kombidämpfer
- Grillgeräte und Backöfen
- Herde und Dunstabzugshauben
- Kippbratpfannen und Fritteusen



### Anwendung

Unter Einsatz des Sprühaufsatzes (mit Lanzenverlängerung) gebrauchsfertiges Produkt auf die zu reinigende Oberfläche aufsprühen. Je nach Verschmutzung zwischen 10 und 30 Minuten einwirken lassen. Bei extremer Verschmutzung Gerät auf maximal 50 °C erwärmen (bei Konvektomaten ohne Dampf). Mit Trinkwasser nacharbeiten.

### Produkteigenschaften

- Effiziente Spontanlösekraft für schnellste Wirksamkeit
- Extremes Leistungsspektrum gegenüber eingebannten Brat-, Back- und Grillrückständen
- Sehr gute Haftung an senkrechten Flächen
- Leicht zu verarbeiten dank Ergonomieformel
- HACCP-Bescheinigung liegt vor

### Technische Informationen

Karton mit 2 Fl. à 1 Liter,  
Sprühaufsatz und  
Lanzenverlängerung

Art.-Nr. 00230

Alle Angaben unserer Merkblätter entsprechen unserem besten Wissen und unseren Erfahrungen, eine Verbindlichkeit kann daraus nicht abgeleitet werden. Details zum Produkt entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt. © 0917

pH conc 

|   |   |   |   |   |    |    |
|---|---|---|---|---|----|----|
| 0 | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 |
|---|---|---|---|---|----|----|

**DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA**  
Taunusstraße 19 · 80807 München  
Tel. +49 89 3506080  
info@dr-schnell.de  
www.dr-schnell.com

*Wir leben Hygiene*  
**DR.SCHNELL**  
QUALITÄT UND SERVICE