

atres Konvektomat plus

Stand: 2020-06-30

Professioneller Reiniger gegen Fett-, Eiweiß-, Blut-Schmutzrückstände

- Aufsprühen, einwirken lassen, mit klarem Wasser abspülen.
- Löst auch extrem starke, gelbliche Verfettungen
- 2-5%ige Lösung als Tauchbadanwendung
- Nicht für Aluminiumteile verwenden!

Einsatzbereiche

- Kombi- und Heißluftdampfgeräte
- Fritteusen, Rauchharzanlagen
- Backöfen, Pfannen, Herde
- Verschmutzungen auf alkalisch beständigen Bodenbelägen

Produktdaten im Überblick	
Produktname	atres Konvektomat plus
Produktnummer	KRA-165
Reinigerart	Oberflächenreiniger für alkalisch beständige Oberflächen
Verschmutzungsart	Fett, Eiweiß, Blut, Rauchharze
Anwendung	Unverdünnt: <ul style="list-style-type: none"> • Geräte und Teile einsprühen • 3-5 Minuten einwirken lassen • Gegebenenfalls mit einer Bürste nacharbeiten • anschließend mit klarem Wasser nachspülen Verdünnt: <ul style="list-style-type: none"> • 2,5%ige Lösung im Tauchbad- und Wischverfahren anwendbar • 250 ml Reiniger auf 10 Liter Wasser
Einsatzmenge	k. A.
Kontaktzeit	3-5 Minuten
Ab-/Nachspülen	Mit klarem Wasser
Gebindegröße	10 Liter Kanister (inkl. Nachfüllflasche) 1 Liter Sprühflasche
Verkaufseinheit	Stück
Besondere Merkmale	<10% kationische und nichtionische Tenside Kalilauge, Lösungsvermittler