

ATTILA

DER KRUSTENBRECHER

Für Küchen und Lebensmittelverarbeitende Betriebe



EINSATZBEREICH

Zur hochwirksamen Reinigung stark verschmutzter Geräte in Küchen und Lebensmittel verarbeitenden Bereichen:

- Konvektomat/Kombidämpfer
- Grill
- Backofen
- Herd
- Dunstabzugshaube
- Kippbratpfanne
- Friteuse

ANWENDUNG

Unter Einsatz des Sprühaufsatzes (mit Lanzenverlängerung) gebrauchsfertige Produktlösung 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 reichlich kaltem, klarem Wasser gründlich nacharbeiten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Hervorragend wirksam gegen Eingebanntes, Krusten und Schmutz
- Höchstmögliche Produktsicherheit
 - Softschaumbildung zeigt die bereits gereinigten Flächen
 - Sprühkopf mit Lanze zur punktgenauen Anwendung
 - Gebrauchsfertiges Produkt
 - Leicht abspülbar (gemäß LMBG)
 - Kein lästiges Umfüllen – kein Hautkontakt
- Einfache Handhabung
- Gute Materialverträglichkeit auf Edelstahl, Kunststoff, Stein, Porzellan
- Haftet auf senkrechten Oberflächen, dadurch längere Einwirkzeiten
- Umweltfreundlich, weil chlor- und phosphatfrei

INHALTSSTOFFE

Amphotere Tenside, nichtionische Tenside, wasserlösliche Lösemittel, Hilfsstoffe.

TECHNISCHE DATEN

Karton mit 2 Flaschen à 1 Liter, Sprühaufsatz und Lanzenverlängerung Art.-Nr. 20157
Kennzeichnung nach GefStoffV. Xi, reizend

Alle Angaben unserer Merkblätter entsprechen unserem besten Wissen und unseren Erfahrungen, eine Verbindlichkeit kann daraus nicht abgeleitet werden. 01/07