

Reinigung und Entfernung von angebrannten Eiweiß- und  
Fettaufbauten  
**Backofen- und Grill-Reiniger**



**Eigenschaften:**

- 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 Aldehyden und Konservierungsstoffen
- Verdünnung bis 1:100, in Reinigungsmaschinen 1:200

**Einsatzbereiche:**

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

Art.-Nr.	Bezeichnung
900001	Backofen- und Grill-Reiniger