



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

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Karton mit 2 Flaschen à 1 Liter,
Sprühaufsatz und Lanzenverlängerung

Art.-Nr. 00212

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. 0515

pH conc

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