

Grasset-plus

Fettlöser

Eigenschaften

Alkalisch eingestellter, spontan wirkender Küchenreiniger zur Entfernung von Fett-, Öl- und Eiweißrückständen pflanzlicher und tierischer Herkunft. Die intensive Reinigungswirkung wird durch eine spezielle, synergistisch wirkende Tensidkombination erreicht. Grasset-plus ist in kaltem und warmem Wasser anwendbar. Mit Korrosionsschutz. Das Produkt enthält ausschließlich Inhaltsstoffe, die zur Reinigung in Lebensmittelbereichen zugelassen sind.

Produktzusammensetzung (nach 648/2004/EG)

Nichtionische Tenside 5 – 15 %, amphotere Tenside < 5 %, wasserlösliche Lösungsmittel, Komplexbildner.
 pH-Wert (Konzentrat): ca. 11 pH-Wert (Gebrauchslösung): ca. 10

Anwendungsbereich

Zur Reinigung von wasser- und alkalibeständigen Boden-, Wand- und Arbeitsflächen in Lebensmittelverarbeitenden Betrieben, z. B. Großküchen, Metzgereien und Schlachtereien, Molkereien, Käseereien, Bäckereien, Krankenhäuser, Hotels usw. Auch für schaumproduzierende Geräte geeignet. Durch Korrosionsschutz u. a. auch auf eloxierten Aluminiumflächen anwendbar. Nicht auf alkaliempfindlichen Flächen einsetzen, z. B. Linoleum, Dispersionslacke etc.

Anwendung

Vor der Erstreinigung ist die Materialbeständigkeit an unauffälliger Stelle zu überprüfen.

Unterhaltsreinigung (Wischen/maschinelle Nassreinigung/Oberflächenreinigung):
 50 – 200 ml zu 8 Liter Wasser (ca. 1 – 4 Spritzer).

Grundreinigung:
 1 Liter zu 8 Liter Wasser, maschinell scheuern, absaugen.

Schaumreinigung:
 Produkt unverdünnt in den Behälter füllen. Je nach Verschmutzung Düseneinstellung 1:4 bis 1:10 wählen. Fläche einschäumen. Nach ca. 10 Minuten mit klarem Wasser abspülen.

Entfernung von hartnäckigen Verschmutzungen:
 Grasset-plus unverdünnt anwenden.

Arbeitsflächen und Kücheneinrichtungen, die mit Lebensmitteln direkt in Berührung kommen, müssen gründlich mit Leitungswasser nachgewaschen werden. Ca. 40 – 60 °C warmes Wasser beschleunigt die Wirksamkeit von Grasset-plus bei festen Fettverschmutzungen. Bei Fett oder Eiweißablagerungen Grasset-plus in der entsprechenden Anwendungskonzentration (kalt) vorlegen und beim Scheuern der Böden heißes Wasser über den Laugentank der Maschine auf die Bodenfläche aufbringen.

Für die nicht sachgemäße oder nicht fachgerechte Anwendung und daraus entstehende Schäden kann keine Haftung übernommen werden.



Küchen- reinigung

Verbrauch pro m²

Wischen/maschinelle Nassreinigung: 0,5 – 1 ml
 Oberflächenreinigung: 1 ml
 Grundreinigung: 40 ml
 Schaumreinigung: 20 ml

GHS 05, Gefahr (im Konzentrat);

H318 Verursacht schwere Augenschäden. P280 Augenschutz tragen. P305+P351+P338 BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser ausspülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter ausspülen.

Enthält: Trideceth 5-12 (INCI).

Kein Verbraucherprodukt nach 1999/44/EG Art. 1!

Verpackung

6 x 1 L Flaschen im Karton
 2 x 5 L Kanister im Karton

Art.-Nr. j 55 20 01

Art.-Nr. j 55 20 05

