



04/2015

PRODUKT-
INFORMATION

Grill- und Konvektomatenreiniger

Alkalischer Reiniger für Heißluftöfen, Backöfen, Grilleinrichtungen und Konvektomaten

- Löst auch gealterte und verharzte Öle, Fette und Eiweiß
- Ausgeprägtes Schmutzemulgier- und -dispergiervermögen
- Wasserhärtestabilisiert, viskos eingestellt, versprühbar

Produktbeschreibung

Grill- und Konvektomatenreiniger ist eine Zubereitung zur Reinigung von Heißluftöfen, Backöfen, Grilleinrichtungen und Konvektomaten. Die im **Grill- und Konvektomatenreiniger** enthaltene Kombination aus Alkalihydroxid und anionischen Tensiden löst auch eingebrannte und verkochte organische Rückstände, wie Fette, Öle, Kohlenhydrate und Eiweiß, wirkungsvoll von allen alkalibeständigen Oberflächen

Aggregatzustand	Hellbraune Flüssigkeit
Dichte	1,25 g/cm ³ bei 20 °C
pH-Wert	>12 bei 20 °C

Inhaltsstoffe

Kaliumhydroxid, Kokosalkyl, Alkylpolyglycoside

Wirkungsweise

Die im **Grill- und Konvektomatenreiniger** enthaltene Wirkstoffkomposition penetriert, verseift, fragmentiert, emulgiert, dispergiert und löst auch denaturierte, verharzte und bereits in Kohlenstoff übergegangene organische Substanzen, wie verharzte und verkochte Fette und Öle, Kohlenhydrate und Eiweißverbindungen. Das hohe Netz- und Schmutztragevermögen des **Grill- und Konvektomatenreiniger** unterstützen ebenso wie erhöhte Temperaturen und eine mechanische Hilfestellung (Schrubben, Bürsten, Wischen) wirkungsvoll den Reinigungsprozess, seine viskose Einstellung gewährleistet den Verbleib einer ausreichenden Menge Reinigungsmittel auf den zu reinigenden Oberflächen.

Anwendung

Die Oberflächen der zu reinigenden Geräte, wie Heißluftöfen, Backöfen und Grilleinrichtungen, werden nach dem Abkühlen auf eine Temperatur von weniger als 50 °C mit **Grill- und Konvektomatenreiniger** reichlich eingesprüht und das Reinigungsmittel wird anschließend bei einer Temperatur von ca. 60 °C (Aufheizen !) über ca. 15 Minuten einwirken lassen, ohne dass das Reinigungsmittel antrocknet. Anschließend wird der Schmutz mit reichlich Wasser abgespült bis die gereinigten Oberflächen alkalifrei sind.



Zur Beachtung:

Grill- und Konvektomatenreiniger ist nicht für die Reinigung von verzinkten, verzinnnten sowie Oberflächen aus Aluminium geeignet! Nicht auf lackierte Flächen sprühen!

Wirkung auf Oberflächen

Grill- und Konvektomatenreiniger nur für die Reinigung von alkalibeständigen Metall- und Kunststoffoberflächen verwenden. Leichtmetalle, insbesondere Aluminium, Buntmetalle und lackierte Flächen werden unter Wasserstoffentwicklung bzw. Lackablösung angegriffen.

Lagerung

Grill- und Konvektomatenreiniger ist frostempfindlich ab ± 0 °C.

Technische Informationen

Gebindegrößen

Art.-Nr. 40103 378 05 Kanister 5 kg

Ökologie

Grill- und Konvektomatenreiniger entspricht den Bestimmungen des Wasch- und Reinigungsmittelgesetzes und der Tensidverordnung, die organischen Bestandteile der Zubereitung sind biologisch abbaubar.

Ernst GmbH & Co. KG
Hemsack 37 B, D 59174 KAMEN
Fon: + 49 / 2307 / 924 99 – 0, Fax: + 49 / 2307 / 924 99 – 24
http: www.ernst-kamen.de, E-mail: ernst-kamen@t-online.de

Der Text dieser Produktinformation entspricht dem aktuellen Stand unserer technischen Kenntnisse und Erfahrungen und soll Sie nach besten Wissen und Gewissen beraten. Er ist jedoch aufgrund der Vielseitigkeit von Arbeitsweisen, Materialbeschaffenheit und Anwendung keine rechtlich verbindliche Zusicherung von bestimmten Eigenschaften.