



TECHNISCHE INFORMATIONEN

Karton mit 12 Flaschen à 1 Liter Art.-Nr. 00147
Kanister à 10 Liter Art.-Nr. 36047

Kennzeichnung nach GefStoffV: Xi, reizend
Produktcode GU 80

Alle Angaben unserer Merkblätter entsprechen unserem besten Wissen und unseren Erfahrungen, eine Verbindlichkeit kann daraus nicht abgeleitet werden. 10/14

GASTRO PUR

HOCHWIRKSAMER ÖL- UND FETTLÖSER

EINSATZBEREICH

GASTRO PUR ist einsetzbar in allen Lebensmittel verarbeitenden Betrieben wie Großküchen, Bäckereien und Metzgereien sowie auf allen alkalibeständigen Oberflächen wie Edelstahl, Glas, Fliesen, Porzellan.



ANWENDUNG:

GASTRO PUR in Abhängigkeit vom Schmutzaufkommen dosieren.

Empfohlene Dosierung:

- Zur Reinigung großer Flächen 0,25 bis 10%ig anwenden.
- Zur Reinigung stark verschmutzter Flächen Gastro Pur bis 30%ig anwenden.

Anschließend mit klarem Wasser nachwaschen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- RK-gelistet
- Hervorragendes Öl-, Fett- und Rußlösevermögen
- Abwasseroptimiert weil schnell reemulgierend im Öl- und Fettabscheider
- Geruchsneutral
- Chlor- und phosphatfrei
- HACCP-Bescheinigung liegt vor

INHALTSSTOFFE

Alkalisilikat, anionische und nichtionische Tenside, Lösungsvermittler, Duftstoffe, Farbstoffe

DOSIERUNGSEINRICHTUNGEN UND ANWENDUNGSHILFEN

- Dosiercenter für Wasseranschluss
- Dosierstation mit Sprühhilfe für Wasseranschluss
- Schaumkanone für Schlauchanschluss



Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.

pH conc

0	2	4	6	8	10	14
---	---	---	---	---	----	----

