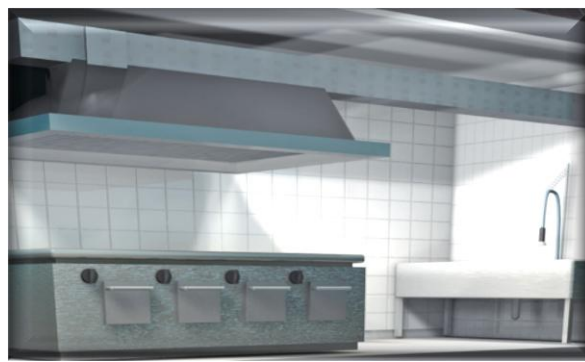




# KONVEKTOR extra stark HWR

Konvektomaten-, Stikkenwagen- und Grillreiniger  
Art.-Nr. 2022



**KONVEKTOR extra stark HWR** entfernt schnell und vollständig

- stark eingebrannte Fett- und Ölreste,
- Eiweißreste, Stärke,
- Verbrennungsrückstände und Ruß.

**KONVEKTOR extra stark HWR** ist der kompromisslose Reiniger

- für gewerbliche Grills und Bräter,
- stark verschmutzte Heißluft-Dämpfer,
- für Back- und Fleischereibetriebe



## Einsatzgebiete und empfohlene Anwendungskonzentration:

### 1:5 bis 1:10 **Besonders hartnäckige, verbrannte Fett- und Eiweißablagerungen**

Reinigerlösung auf die verschmutzten Flächen aufsprühen oder schäumen. Etwa 10 Minuten einwirken lassen und mit klarem Wasser gut sauber spülen. Heißes Wasser oder vorgeheizte Öfen sind nicht erforderlich.

### 1:10 bis 1:30 **Grills, Backbleche, Kipp-Pfannen, Bräter etc.**

Reinigerlösung aufsprühen oder schäumen und einige Minuten einweichen, anschließend mit viel Wasser klarspülen. Kleinere Objekte können im Tauchbad gereinigt werden.

Heißes Wasser verstärkt die Reinigungswirkung und Wirtschaftlichkeit.

### 1:50 **Unterhaltsreinigung**

bei normaler Verschmutzung einmal pro Woche anwenden.

Nicht für Aluminium, Buntmetalle oder lackierte Flächen geeignet!

## Chemische Charakterisierung:

### Erscheinungsbild:

Braungelbe Flüssigkeit mit mildem Geruch.

### Zusammensetzung:

Zubereitung aus Tensiden, Alkalien und Komplexbildnern in Wasser.

Frei von AOX, Aldehyden, Chlor und Phosphaten.

### pH-Wert:

Alkalisch

Alle Inhaltsstoffe sind biologisch abbaubar.