

Wir leben Hygiene

DR.SCHNELL

QUALITÄT UND SERVICE



TECHNISCHE INFORMATIONEN

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

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

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

DOSIERUNGSEINRICHTUNGEN UND ANWENDUNGSHILFEN

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



Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.

pH conc

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

