



Grill-, Backofen-, und Konvektomenreiniger



Inhaltsstoffangabe(EG) Nr. 648/2004:

5 % und darüber, jedoch weniger als 15 % nichtionische Tenside, unter 5 % anionische Tenside, Phosphate

Einstufung gem. (EG) 1272/2008 CLP:

Gefahren- klasse	Gefahren- kategorie	Gefahrenhinweis
Skin Corr.	1A	H314-Verursacht schwere Verätzungen der Haut und Augenschäden.
Aquatic Chronic	3	H412-Schädlich für Wasserorganismen mit langfristiger Wirkung
Met. Corr.	1	H411-Giftig für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung.

Kennzeichnung gem. (EG) 1272/2008 CLP:



Gefahr

H314-Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. H412-Schädlich für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung. H290-Kann gegenüber Metallen korrosiv sein. P260-Dampf oder Aerosol nicht einatmen. P280-Schutzhandschuhe/Schutzkleidung und Gesichts-/Augenschutz tragen. P303+P361+P353-BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen/duschen. P305+P351+P338-BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen. P310-Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM/Arzt anrufen. Enthält Kaliumhydroxid.

Entsorgung:

Restentleerte Gebinde dem dualen System zuführen.

Lagerungshinweise:



Kühl und trocken lagern. Vor Frost und direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Einsatzbereich:

Hochalkalischer Grill-, Backofen- und Konvektomenreiniger PRO 132 zur Reinigung von Grill- und Backöfen, Konvektomen, Fahrzeugen, Backblechen, Transportbändern, Arbeitsgeräten, Maschinen, Behältern und Böden. Für den Einsatz in Gastronomie, Hotellerie, Stationsküchen in Krankenhäusern sowie Heimen uvm. empfohlen.

Produkteigenschaften:

- entfernt kraftvoll angebrannte sowie verharzte Back-, Brat- und Grillrückstände, Rauchteer
- gute Materialverträglichkeit auf Edelstahl, Kunststoff, Stein und Porzellan
- leicht abspülbar (gemäß LMBG)

Anwendung/Dosierung:

- PRO 132 auf die warme Oberfläche sprühen (max. 55 °C)
- Einwirkzeit: 1 – 5 Minuten, anschließend mit warmen Wasser abspülen
- Tauchbadreinigung: 1:5 bzw. 1:10 mit Wasser verdünnen, Temperatur: ca. 40 – 50° C, Tauchzeit: ca. 30 – 60 Minuten

Hinweis: Nicht auf Weichmetallen (z. B. Aluminium) anwenden.

Verkaufseinheiten:

Grill-, Backofen- und Konvektomenreiniger PRO 132

- 1 Flasche à 1 Ltr. (Krt. à 2 Fla.) Art.-Nr.: 2110817
- 1 Kanister à 5 Ltr. Art.-Nr.: 2110818

Nur für den professionellen Gebrauch.

Weitere Hinweise bitte dem Sicherheitsdatenblatt sowie Produktetikett entnehmen.



PRO 132