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.

- Zur Reinigung großer Flächen 0,25 – 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

Technische Informationen

Karton mit 12 Fl. à1 Liter	Art.-Nr. 00147
Kanister à 10 Liter	Art.-Nr. 36047
SAFE Kanister à 10 Liter	Art.-Nr. 36347

Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure

pH conc 0 | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | 14

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. (D) 1218

DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA
Taunusstraße 19 · 80807 München
Tel. +49 89 3506080
info@dr-schnell.de
www.dr-schnell.com

Wir leben Hygiene
DR.SCHNELL
QUALITÄT UND SERVICE