



# 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. à 1 Liter  
Kanister à 10 Liter  
SAFE Kanister à 10 Liter

Art.-Nr. 00147

Art.-Nr. 36047

Art.-Nr. 36347



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. © 1218

pH conc 

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

**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