

Produkteigenschaften

Das Produkt ist ein starker Fettemulgator (Kalium-Carbonat-Ester-Hydroxid-Chelat-Komplex) speziell für den vielfältigen Einsatz im lebensmittelverarbeitenden Gewerbe- und Großküchenbereich abgestimmt. Es enthält keine toxisch relevanten Substanzen. Das Präparat ist im Komplex gebunden, durch Hydroxide stark alkalisch eingestellt.

Beim Verschlucken sind im Magen-Darmkanal Verätzungen möglich. Durch die enthaltenen Netzmittel ist mit Erbrechen zu rechnen.

Mischungsverhältnis

Grundsätzlich empfehlen wir einen Verdünnungsbereich von 20 Teile Wasser bis 50 Teile Wasser mit 1 Teil Produkt.

Verdünnung *	750 ml Sprüher	1,5 Lt Spraymatic	5 Lt Drucksprüher	10 Lt Drucksprüher
- 1 : 20 -	36 ml	72 ml	238 ml	476 ml
- 1 : 30 -	24 ml	48 ml	161 ml	322 ml
- 1 : 40 -	18 ml	37 ml	122 ml	244 ml
- 1 : 50 -	15 ml	30 ml	98 ml	196 ml
* Die blaue Zahl ist die Mengenangabe des Produktes. Rest mit Leitungswasser (warm) auffüllen.				

Reinigung der Heißluft-Umluftgeräte (Konvektomaten):

Die Reinigung sollte sofort nach Gebrauch des Gerätes durchgeführt werden, da in diesem Zustand die Fettporen offen sind und die Fettablagerung noch nicht verkrustet ist.

Ist dies nicht möglich wie folgt verfahren:

1. Gerät im geschlossenem Zustand bei Einstellung 200-Grad aufheizen bis die Kontroll-Leuchte erlischt. (Durch diesen Vorgang öffnen sich die Fettporen der Ablagerung im Gerät).
2. Gerät öffnen, den Hitzeschwall aus dem Gerät abziehen lassen (es darf beim Aufsprühen keine Perlenbildung entstehen) und die anwendungsfertige Lösung von oben nach unten satt einsprühen. Danach Gerät schließen, kurz aufkochen und 5-10 Minuten wirken lassen. Bei starker Ablagerung Vorgang wiederholen
3. Die gelöste und zersetzte Ablagerung auf dem üblichen Wege mit reichlich Wasser entfernen.

Empfehlung:

Großteile im Gerät belassen. Kleinteile aus dem Gerät entfernen und in einem mit anwendungsfertigen Lösung gefüllten Bottich einweichen.

Reinigung von Fritteusen:

1. Das alte Fett ablassen, warmes Wasser einfüllen, Produktmenge (1 : 20) dazugeben.
2. Das Gerät ca. 45 Minuten auf 70-100 Grad aufheizen.
3. Reinigungslösung ablassen und Gerät mit reichlich Wasser nachspülen

Reinigung von Kippbratpfannen:

1. Kippbratpfanne mit Wasser bis zum Rand auffüllen. Auf ca. 20 Liter Wasser 500 ml Hochkonzentrat dazugeben.
2. Deckel schließen und Gerät aufheizen bis die Lösung kocht.
3. Mehrmals mit einer Bürste die Ränder mit der Lösung benetzen und Ablagerung lösen. (In die Lösung können gleichzeitig mit Fettablagerung verkrustete Kleinteile eingelegt werden).
4. Abdampfen lassen bis ca. 2 Liter verbleiben. Die Restlösung abkippen und Gerät mit reichlich Wasser nachspülen

Reinigung von Bratstraßen:

1. Bratstraße mit Wasser auffüllen, ca. 3 - 4 Liter Hochkonzentrat auf ca. 100-Liter Wasser zudosieren und vermischen.
2. 1 - 2 Stunden bei 70 – 90 Grad stehen lassen. Während dieser Zeit mehrmals mit einer Bürste, den oberen Rand benetzen und Fettablagerung lösen.