



Acti

HOCHEFFIZIENTER GRILL- UND OFENREINIGER

Zur Beseitigung von hartnäckigen Brat- und Grillrückständen in Grillgeräten, Friteusen, Kippbratpfannen, Bratröhren, Backöfen, Konvektomaten (Heiß- und Umluftöfen) in allen Lebensmittel verarbeitenden Betrieben wie Großküchen, Fleischereien und Bäckereien.

- **Sauber** Entfernt angebrannte Back-, Brat- und Grillrückstände und Rauchharz, löst selbsttätig hartnäckige Verschmutzungen.
- **Sicher** Umweltfreundlich. Enthält kein Treibgas.
- **Effizient** Schnell wirksam bei kalten und warmen Oberflächen. Hervorragende Haftung an senkrechten Flächen.



ANWENDUNGSWEISE

1 	2
3 50°C max.	4
5 15 min	6
7 	

1. Beachten Sie die Informationen auf dem Produktetikett und dem Reinigungsplan.
 2. Beim Einsatz von **Acti** Handschuhe und Schutzbrille tragen.
 3. Zu reinigende Grills, Öfen und Geräte ausschalten. Die Temperatur muss unter 50 °C max. liegen.
 4. Acti auf die zu reinigenden Flächen auftragen.
 5. Einwirkzeit 15 Minuten.
 6. Wenn nötig, hartnäckige Verschmutzungen schrubben. Gelösten Schmutz mit einem feuchten Tuch oder Papier entfernen.
 7. Fläche mit klarem Wasser nachspülen. Bei sehr hartnäckigen Verschmutzungen ist der Vorgang ggf. zu wiederholen bzw. die Reinigung mechanisch mittels Bürste oder Schwamm zu unterstützen.
- Zur Kaltreinigung den Geräteinnenraum gleichmäßig unter Verwendung der beiliegenden Sprühpistole einsprühen und ca. 1 Std. einwirken lassen.
- Nicht geeignet für Aluminium, Eloxal und Leichtmetalllegierungen.

SICHERHEITSHINWEIS

Nur für den professionellen Gebrauch.
Nicht mit anderen Produkten mischen!
Gefahrenhinweise auf Sicherheitsdatenblatt und Originalgebinde beachten.

pH-Wert

8	9	10	11	12	13	14
---	---	----	----	----	----	----

LAGERBEDINGUNGEN

Nur im Originalgebinde zwischen 0 und 40 °C lagern.

VERKAUFSEINHEIT

2 x 1 L Flasche mit Sprühpistole 9012440
(Verlängerung der Sprühpistole zum exakten Produkteinsatz auf Anfrage.)