



09/05

Produkt-
information

Handmilder Grillreiniger

Mildalkalischer Reiniger für Grillgeräte, Heißluft- und Backöfen

- löst auch gealterte und verharzte Öle, Fette und Eiweiß
- ausgeprägtes Schmutzemulgier- und -dispergiervermögen
- hohes Schmutzpenetriervermögen der Reinigungslösung
- wasserhärtestabilisiert

Produktbeschreibung

Grillreiniger Handmild ist eine gebrauchsfertige bzw. mit Wasser im Verhältnis 1:3 bis 1:20 verdünnbare Zubereitung zur Reinigung von Grillgeräten, Heißluft- und Backöfen. Die Kombination aus anorganischen, reinigungsaktiven Substanzen, anionischen und nichtionischen Tensiden sowie Glykolen löst auch eingebrannte und verkockte organische Rückstände, insbesondere Fette, Öle, Kohlenhydrate und Eiweiß.

Aggregatzustand	klare, beigefarbene, zum Schäumen neigende Flüssigkeit mit charakteristischem Geruch
Dichte	1,06 g/cm ³ bei 20 °C
pH-Wert	11,6 für 1 %ige Lsg. bei 20 °C
Schaum nach DIN 53902	ca. 200 ml für eine 1 %ige Lsg. nach 5 Min.

Inhaltsstoffe

Alkalien, anionische und nichtionische Tenside, Komplexbildner, Glykole

Wirkungsweise

Die im **Grillreiniger Handmild** enthaltene Wirkstoffkomposition penetriert, verseift, fragmentiert, emulgiert, dispergiert und löst auch denaturierte, verharzte und bereits in Kohlenstoff übergegangene organische Substanzen, wie Fette und Öle, Kohlenhydrate und Eiweißverbindungen. Die hohe Netzwirkung und das Schmutztragevermögen von Reinigungslösungen mit **Grillreiniger Handmild** unterstützen ebenso wie erhöhte Temperaturen und eine mechanische Hilfestellung (Schrubben, Bürsten, Wischen) wirkungsvoll den Reinigungsprozess.

Anwendung

Die Oberflächen der zu reinigenden Geräte, wie Grillgeräte, Heißluft- und Backöfen, werden nach dem Abkühlen auf eine Temperatur von weniger als 50 °C mit **Grillreiniger Handmild** unverdünnt oder mit Wasser verdünnt reichlich eingesprüht und das Reinigungsmittel wird anschließend bei einer Temperatur von ca. 60 °C (Aufheizen !) über ca. 15 Minuten einwirken lassen, ohne daß das Reinigungsmittel bzw. die Reinigungsmittellösung antrocknen. Anschließend wird der Schmutz mit reichlich Wasser abgespült bis die gereinigten Oberflächen alkalifrei sind.



Ernst GmbH & Co. KG

Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

Anwendungsbedingungen: Übersicht

Konzentration	5 – 30 % (0,5 – 3,0 l/10 l Wasser) unverdünnt bei starken Verschmutzungen !
Temperatur	30 bis 60 °C
Einwirkungszeit	5 – 15 Minuten
Technologie	Einsprühen

Zur Beachtung:

Grillreiniger Handmild ist nicht für die Reinigung von verzinkten, verzinnnten sowie Oberflächen aus Aluminium geeignet ! Nicht auf lackierte Flächen sprühen !

Wirkung auf Oberflächen

Grillreiniger Handmild nur für die Reinigung von alkalibeständigen Metall- und Kunststoffoberflächen verwenden.

Technische Informationen

Lagerung **Grillreiniger Handmild** ist frostempfindlich ab ± 0 °C.

Gebindegrößen 30101 318 05 Kanister 5 kg

UBA 3930 0050

GefahrstoffEinstufung
Xi Reizend
R 36/38 Reizt die Augen und die Haut.

Ökologie

Grillreiniger Handmild entspricht den Bestimmungen des Wasch- und Reinigungsmittelgesetzes und der Tensidverordnung, die organischen Bestandteile der Zubereitung sind biologisch abbaubar.

CSB 284 mg/g O₂
Wassergefährdungsklasse 2 (wassergefährdend)
Abfallschlüsselnummer EAK 070699

Ernst GmbH & Co. KG
Hemsack 37 B, D 59174 KAMEN
Fon: + 49 / 2307 / 924 99 – 0, Fax: + 49 / 2307 / 924 99 – 24
http: www.ernst-kamen.de, E-mail: ernst-kamen@t-online.de

Der Text dieser Produktinformation entspricht dem aktuellen Stand unserer technischen Kenntnisse und Erfahrungen und soll Sie nach besten Wissen und Gewissen beraten. Er ist jedoch aufgrund der Vielseitigkeit von Arbeitsweisen, Materialbeschaffenheit und Anwendung keine rechtlich verbindliche Zusicherung von bestimmten Eigenschaften.