



Leberkäseformen- und Grillreiniger

Alkalischer, gebrauchsfertiger Reiniger für Heißluftöfen, Backöfen und Grilleinrichtungen

- Löst auch gealterte und verharzte Öle, Fette und Eiweiß
- Ausgeprägtes Schmutzemulgier- und -dispergiervermögen
- Wasserhärtestabilisiert, viskos eingestellt, versprühbar

Produktbeschreibung

Leberkäseformen- und Grillreiniger ist eine gebrauchsfertige Zubereitung zur Reinigung von Heißluftöfen, Backöfen und Grilleinrichtungen. Die im **Grillreiniger** enthaltene Kombination aus Alkalihydroxid, anionischen Tensiden, Salzen organischer Säuren und Glykoethern löst auch eingebrannte und verkochte organische Rückstände, wie Fette, Öle, Kohlenhydrate und Eiweiß, wirkungsvoll von allen alkalibeständigen Oberflächen

Aggregatzustand	Braune, viskose, zum Schäumen neigende Flüssigkeit
Dichte	1,15 g/cm³ bei 20 °C
pH-Wert	12,6 für 1 %ige Lsg. bei 20 °C

Inhaltsstoffe

Alkalihydroxid, anionische Tenside, Salze org. Säuren, Lösungsvermittler

Wirkungsweise

Die im **Leberkäseformen- und Grillreiniger** enthaltene Wirkstoffkomposition penetriert, verseift, fragmentiert, emulgiert, dispergiert und löst auch denaturierte, verharzte und bereits in Kohlenstoff übergegangene organische Substanzen, wie verharzte und verkochte Fette und Öle, Kohlenhydrate und Eiweißverbindungen. Das hohe Netz- und Schmutztragevermögen des **Grillreinigers** unterstützen ebenso wie erhöhte Temperaturen und eine mechanische Hilfestellung (Schrubben, Bürsten, Wischen) wirkungsvoll den Reinigungsprozess, seine viskose Einstellung gewährleistet den Verbleib einer ausreichenden Menge Reinigungsmittel auf den zu reinigenden Oberflächen.

Anwendung

Die Oberflächen der zu reinigenden Geräte, wie Heißluftöfen, Backöfen und Grilleinrichtungen, werden nach dem Abkühlen auf eine Temperatur von weniger als 50 °C mit **Leberkäseformen- und Grillreiniger** 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 antrocknet. Anschließend wird der Schmutz mit reichlich Wasser abgespült bis die gereinigten Oberflächen alkalifrei sind. Bei einer nur schwachen bis mäßigen Verschmutzung kann **Leberkäseformen- und Grillreiniger** auch 1:1 mit Wasser verdünnt auf die zu reinigenden Oberflächen aufgesprüht werden.



Ernst GmbH & Co. KG

Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

Zur Beachtung:

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

Wirkung auf Oberflächen

Leberkäseformen- und Grillreiniger nur für die Reinigung von alkalibeständigen Metall- und Kunststoffoberflächen verwenden. Leichtmetalle, insbesondere Aluminium, Buntmetalle und lackierte Flächen werden unter Wasserstoffentwicklung bzw. Lackablösung angegriffen.

Lagerung

Leberkäseformen- und Grillreiniger ist frostempfindlich ab ± 0 °C.

Technische Informationen

Gebindegrößen

Art.-Nr. 30101 370 01	Flasche	1 ltr
Art.-Nr. 30101 370 05	Kanister	5 kg
Art.-Nr. 30101 370 12	Kanister	12 kg

GefahrstoffEinstufung	C	Ätzend
	UN	3266

Sicherheit

Die Gefahren- und Sicherheitshinweise entnehmen Sie bitte dem EU-Sicherheitsdatenblatt Kapitel 2.

Ökologie

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

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](http://www.ernst-kamen.de), E-Mail: [info@ ernst-kamen.de](mailto:info@ernst-kamen.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.