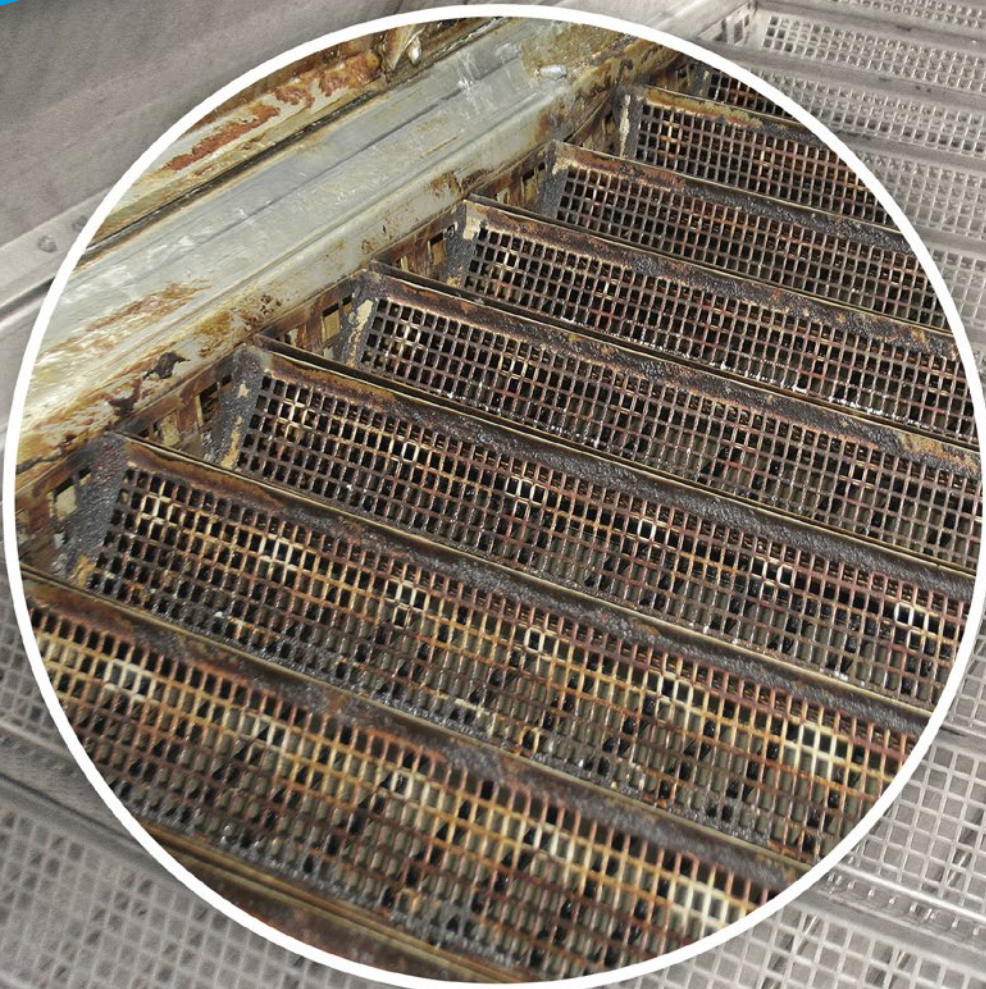


Auch in Gelform als ALTEC[®] L 112 erhältlich mit der neuen Kraftformel!

ALTEC[®] L 12

Grill- und
Konvektomatenreiniger

gründliche Reinigung
ohne Scheuern!



Alles aus einer Hand!
Bei uns finden Sie das
passende Zubehör
für Ihr Produkt.



Gerade nicht flüssig?

ALTEC® L 12 ist auch in Gelform (**ALTEC® L 112**) mit der neuen Kraftformel erhältlich. Für Töpfe, Hähnchengriller, Gasgriller. Für alle Oberflächen, die mit eingebrannten Fetten behaftet sind und nicht aufgeheizt werden können.

- ➔ entfernt selbsttätig eingebrannte Grill- und Bratrückstände
- ➔ wirtschaftlich, da Hochkonzentrat
- ➔ enthält nachwachsende Rohstoffe wie Zuckertenside
- ➔ gründliche Reinigung ohne Scheuern – hinterlässt saubere, fettfreie Oberflächen
- ➔ kennzeichnungsfrei nach Gefahrstoffverordnung ab 1:30 mit Wasser

Einsatzbereiche und Dosierung:

Backöfen einschäumen	1:3 – 1:10
Backbleche (Stahl) in Tauchbad	1:20
Friteusen auskochen	1:20
Grillgeräte (Salamander) einschäumen	1:10
Grillplatten aufgießen	1:5 – 1:10
Kippbratpfannen auskochen	1:20
Konvektomaten einschäumen	1:5 – 1:10
zur Reinigung industrieller Bandfriteusen	1:40:100
Auch 1:5 – 1:50 zum Entfernen verharzter Öle, Fette und Wachse von kalten Oberflächen einsetzbar.	

Tipp:

Periodisches Entkalken (14-tägig) mit **SATEC® LT 87** verzögert Fettanhaftungen und erleichtert die Reinigung.

Konzentrat bitte nie pur einsetzen!

Preis/l:

Gebinde:

Ihre Dosierung:

Anwendung
Preis/l: