



ALTEC® L 250

Backofen- und Grillreiner, anwendungsfertig

Eigenschaften:

- entfernt selbsttätig verkrustete Grill- und Bratrückstände
- frei von APEO, AOX, EDTA, NTA und Phosphaten
- gründliche Reinigung ohne Scheuern – hinterlässt saubere, fettfreie Oberflächen
- kennzeichnungsfrei nach Gefahrstoffverordnung ab 1:6 mit Wasser

Einsatzbereiche:

Backöfen, Grillgeräte (Salamander), Backbleche (Stahl), Konvektomaten (Heißluftumluftöfen), Kippbratpfannen, Grillplatten, Bratflächen, Friteusen und alle anderen stark verschmutzten Edelstahlflächen. Auch als Grundreiniger 1:3–1:10 zum Entfernen verharzter Öle, Fette und Wachse von kalten Oberflächen.

ALTEC® L 250 sollte auf die zu reinigenden und ca. 80–90°C aufgeheizten Geräte aufgeschäumt oder gesprüht werden (z. B. mittels Schäumerggerät oder Druckpumpenzerstäuber – nicht vernebeln). Nach einer Einwirkzeit von 5–10 Minuten mit klarem Wasser abspülen. Auch als Grundreiniger zur Entfernung von stark verharzten Ölen und Fetten, hinter

Kippbrättern, unter Tischen und Schränken.

Auch als Gel, **ALTEC® L 112**, mit der neuen Kraftformel. Für Töpfe, Hähnchengriller, Gasgriller. Für alle Oberflächen, die mit eingebrannten Fetten behaftet sind und nicht aufgeheizt werden können. Pur aufpinseln, 1–3 Stunden einwirken lassen, anschließend mit Bürste oder Schwamm und heißem Wasser abspülen.

Hinweise:

Nicht geeignet für Leicht- und Buntmetalle!

Alle Flächen vor Beginn der Reinigungsarbeiten auf ihre Reinigungstauglichkeit überprüfen!

Technische Daten	Form	Farbe	pH-Wert	Kennzeichnung
ALTEC® L 250	flüssig	klar	13,4	siehe Sicherheitsdatenblatt
Die in der Zubereitung enthaltenen Tenside erfüllen die Bedingungen der biologischen Abbaubarkeit, wie sie in der Verordnung (EG) Nr. 648/2004 über Detergenzien festgelegt sind.				

Weitere Angaben entnehmen Sie bitte unseren EG-Sicherheitsdatenblättern!

ACHTUNG: Für Hinweise zur sicheren Handhabung, zu Gesundheitsrisiken und Gefahren beim Umgang mit diesem Produkt sind vor der Anwendung die jeweiligen Produktdatenblätter, Betriebsanweisungen, EG-Sicherheitsdatenblätter und die Etiketten auf den Behältern zu lesen.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie unser Team der Anwendungstechnik: Tel.: 06135 70550-0

Die Angaben auf diesem Produktdatenblatt entsprechen dem Stand unserer Kenntnisse im Februar 2016 und sollen dem technisch erfahrenen Leser Hinweise zu möglichen Anwendungen geben. Aufgrund der Komplexität tribologischer Systeme und reinigungstechnischer Anwendungen sind Eigenschaftszusicherungen und Gewährleistungen ohne Abklären des konkreten Einsatzzweckes und der Betriebsbedingungen ausgeschlossen. Änderungen im Sinne einer technischen Weiterentwicklung vorbehalten.

Reinigungsanleitung von Grillplatten und Bratflächen in Lebensmittelbetrieben

Materialien

- **ALTEC® L 12**, Dosierung 1:10 in warmen Wasser oder **ALTEC® L 250**, pur
Menge ca. 500ml – 1 Liter je nach Größe des Gerätes
- **SATEC® LT 3**, Dosierung 1:5 in kaltem Wasser
Menge ca. 500ml – 1 Liter je nach Größe des Gerätes
- Stielbürste
- Mikrofastertuch
- Speiseöl

Vorbereitung

- Grill-/Bratgerät einschalten, die Fläche muss heiß sein (80-95°C)
- Die Fettauffangschublade / Überlauf und die Sammelrinne von groben Speiseresten / Fettresten leeren und befreien
- Die Abflussöffnung öffnen



Durchführung

1. Vorgemischtes **ALTEC® L 12** oder **ALTEC® L 250**, pur in der oben angegebenen Menge auf die heiße Grillfläche geben. Das Produkt beginnt zu kochen, die dabei entstehenden Dämpfe sind geruchsneutral und ungefährlich.
Das Produkt nicht verkochen lassen, sondern direkt mit der Stielbürste die Fläche leicht bearbeiten, Fläche und Ecken schrubben und die Flüssigkeitsreste in die Fettauffangschublade ableiten. Die Fettreste müssten nun vollständig entfernt sein, bei hartnäckigen Verkrustungen evtl. Vorgang wiederholen.
Auf der Metall-Oberfläche befinden sich noch dunkle bis schwarze Rückstände (z.B. eingebrannte Gewürze, Kalkreste), die im nächsten Schritt entfernt werden. Die Stielbürste anschließend unter fließendem Wasser abspülen. Die Fettauffangschublade leeren, das Grill-/Bratgerät ausschalten.
2. Vorgemischtes **SATEC® LT 3** in der oben angegebenen Menge auf die noch warme Grillfläche geben.
Das Produkt direkt mit der Stielbürste verteilen und die Fläche leicht bearbeitet, Fläche und Ecken schrubben und die Flüssigkeitsreste in die Fettauffangschublade ableiten. Die Gewürz- und Kalkreste müssten nun vollständig entfernt sein. Die komplette Bratfläche mit klarem Wasser nachspülen und mit einem feuchten Mikrofasertuch abwischen.
Die Stielbürste anschließend unter fließendem Wasser abspülen. Die Fettauffangschublade leeren und mit dem Mikrofasertuch feucht abwischen. Alle sonstigen Oberflächen des Grillgeräts und angrenzenden Flächen feucht abwischen.
Die Bratfläche mit Speiseöl bestreichen, um Rostansatz nach der Reinigung zu verhindern.