GRILLREINIGER

Intensivreiniger

BUZ® GRILLMASTER G 575

Hochalkalischer Grill- und Backofenreiniger

Anwendungsbereich

- Gastronomie, Großküchen
- Alkalibeständige Backöfen, Grills und Konvektomaten

Produktvorteile/-eigenschaften

- Löst starke Fett-, Öl- und Eiweißverkrustungen sowie Grill, Back- und Bratrückstände
- Mit hohem Fettemulgiervermögen
- Spontane Lösekraft bei eingebrannten Verschmutzungen
- Frei von Duftstoffen
- Selbsttätig wirkender Grillreiniger
- Unbedenklichkeitserklärung für den Lebensmittelbereich
- Geeignet für die Anwendung in der Schaumpistole

Technische Daten	
pH Wert	14
Produktfarbe	farblos bis gelblich
Gebinde*	10 l Kanister

* Hinweis: Bitte beachten Sie die teils eingeschränkte internationale Verfügbarkeit der Produkte. Sprechen Sie mit Ihrem Kundenberater.

GRILLREINIGER

Intensivreiniger

BUZ® GRILLMASTER G 575

Hochalkalischer Grill- und Backofenreiniger

Anwendung und Dosierung

Intensivreinigung:
250 - 1000 ml / 10 l Wasser

Schaumkanone:
1:3 bis 1:5 mit Wasser
Gründlich mit klarem Wasser nachspülen. Bei Bedarf das Gerät nach der Reinigung aufheizen.

Hinweis

Stets kaltes Wasser verwenden. Flächen oder Gegenstände, die mit Lebensmitteln direkt in Berührung kommen, sind durch sorgfältiges Spülen mit Wasser von Reinigungsrückständen zu befreien.
Auf kalten Oberflächen anwenden. Vor Verarbeitung Wärmequelle ausschalten.
Nicht geeignet für alkaliempfindliche Materialien, wie z. B. Aluminium oder Buntmetall.

Ergänzende Produkte

Metapol G 505 - Gebrauchsfertige Metallpolitur
Buz® Metasoft G 507 - Gebrauchsfertiger Edelstahlreiniger
Buz® Polish G 508 - Gebrauchsfertige Scheuermilch, dickflüssig
Buz® Dish Fix G 530 - Neutrales Handgeschirrspülmittel
Indumaster® Intensive IR 44 - Phosphatfreier Küchen-Industriereiniger
Planta® Aloe P 314 - Ökologisches Handgeschirrspülmittel, neutral
Bistro G 435 - Küchen-Intensivreiniger
Buz® Grillmaster G 576 - Gebrauchsfertiger hochalkalischer Grill- und Backofenreiniger
Budenat® Rapid Wipes D 444 - Alkoholische Tücher zur Schnelldesinfektion
Budenat® Intense D 443 - Hocheffizienter Desinfektionsreiniger
Budenat® Alkasept D 445 - Hochalkalischer Desinfektionsreiniger für den Lebensmittelbereich
Budenat® LM D 447 - Neutrales Desinfektionsmittel für den Lebensmittelbereich
Budenat® Rapid D 444 - Gebrauchsfertiges alkoholisches Schnelldesinfektionsmittel

Gefahrenhinweise

H290	Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.
H314	Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

Weitere Sicherheitshinweise entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt zu Buz® Grillmaster G 575 unter www.buzil.de.

Artikelnummer*:
G575-0010R1

* Hinweis: Bitte beachten Sie die teils eingeschränkte internationale Verfügbarkeit der Produkte. Sprechen Sie mit Ihrem Kundenberater.

Die Angaben in unserer Produktinformation beruhen auf unseren Erfahrungen und sorgfältigen Untersuchungen und entsprechen unserem heutigen Kenntnisstand. Unterschiedliche Verarbeitungs-, Objekt- und Materialbedingungen können von uns jedoch nicht im Einzelnen überprüft und beeinflusst werden. Daher können wir in der Produktinformation nur allgemeine Verarbeitungshinweise geben. Die Qualität der Arbeit hängt deshalb von der fachmännischen Objektbeurteilung und Verarbeitung durch den Anwender ab. Im Zweifelsfall ist dieser verpflichtet, die Verträglichkeit des zu behandelnden Materials mit dem Buzil-Produkt immer an unauffälliger Stelle zu prüfen oder anwendungstechnische Beratung einzuholen. Haftung für unvollständige oder unrichtige Angaben in unserem Informationsmaterial besteht nur bei grobem Verschulden (Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit); etwaige Ansprüche aus dem Produkthaftungsgesetz bleiben unberührt. Mit dieser Produktinformation verlieren alle vorhergehenden Produktinformationen ihre Gültigkeit.

Datum 05.12.2017

BUZIL-WERK Wagner GmbH & Co. KG
Fraunhoferstraße 17 . D-87700 Memmingen T +49 8331 930-6 . F +49 8331 930-880 . E-mail: info@buzil.de . www.buzil.com