

Fettentferner Küche HACCP

eOx[®] Grease Remover

Produkt-Code: 3005

BESCHREIBUNG

eOx Grease Remover ist ein qualitativ hochwertiges Entfettungsmittel nach HACCP Standard. **eOx Grease Remover** findet Anwendung auf Hauben, Böden, Wände, Fliesen, Edelstahl, Kunststoffe und andere Materialien. **eOx Grease Remover** reinigt tief und hinterlässt im Gegensatz zu anderen Produkten keine Rückstände. Der Fettentferner **eOx Grease Remover** ist ein preiswertes Konzentrat und wird mit Wasser verdünnt mit einem Sprühgerät oder Lappen aufgetragen.

eOx Grease Remover findet Anwendung z.B. im Hotel-, Restaurant-, Catering sowie der gesamten Lebensmittelindustrie, in der die höchsten hygienischen Anforderungen gestellt werden. Es ersetzt alle derzeitigen Küchenreiniger und hat ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis.

ANWENDUNG / DOSIERUNG

Der Fettentferner **eOx Grease Remover** ist ein Konzentrat und sollte mit Wasser im Verhältnis von 1:3 bis 1:5 verdünnt werden.

Der verdünnte **eOx Grease Remover** kann mit Lappen, Schwamm oder einem Sprühgerät aufgetragen werden. Nach kurzer Einwirkzeit mit Lappen oder Schwamm wischen und danach mit klarem Wasser oder mit wassergetränktem Lappen oder Schwamm nachwischen. Danach kann die Oberfläche mit einem Tuch trockengewischt werden.

HACCP

eOx Grease Remover eignet sich für ein HACCP-Arbeitsprogramm in der Lebensmittelindustrie- und Verarbeitung.

Gebindegrößen: 1, 5, 10, 25, 210, 1.000 Liter

Haltbarkeit: 4 Jahre

Anwendung: ab 2° C

Lagerung: zwischen 2° C und 40° C

PI-01-201805