



## Gastro Fettlöser

- Zur Reinigung von allen feuchtigkeitsbeständigen Flächen
- Ausgeprägte Reinigungswirkung durch Tensidkombination
- Hervorragende Fettlöseeigenschaften auch bei nativen Fetten und Ölen
- Zur Unterhaltsreinigung und für Problemschmutz
- Unabhängig von der Wasserhärte verwendbar

### Produktbeschreibung

**Gastro Fettlöser** ist ein konzentrierter, mildalkalischer Allzweckreiniger für die Durchführung von Reinigungen an allen feuchtigkeitsbeständigen Oberflächen zur Entfernung von Allgemein- und Pigmentschmutz, insbesondere von Fett und Fettkondensaten, in allen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung, der Gastronomie, in Großküchen und Verkaufseinrichtungen, Büros, Werkstätten und im Haushalt.

<b>Aggregatzustand</b>	<b>Klare, hellbeige niedrigviskose Flüssigkeit</b>
<b>Dichte</b>	<b>1,05 g/cm<sup>3</sup> bei 20 °C</b>
<b>pH-Wert</b>	<b>11,3 für eine 1 %ige Lsg. bei 20 °C</b>

### Inhaltsstoffe:

Anionische und nichtionische Tenside, Alkohole und Glykole, Salze organischer Säuren, Silikate

### Wirkungsweise

Das im **Gastro Fettlöser** enthaltene Wirkstoffgemisch gewährleistet eine schnelle und vollständige Benetzung der zu reinigenden Flächen, eine wirkungsvolle Schmutzpenetration und eine schnelle und vollständige Ablösung, Emulgierung und/oder Dispergierung von Fett-, Allgemein- und Pigmentschmutz. Die Dispergiermittel und Alkohole unterstützen insbesondere die Entfernung von gealtertem und verharztem Fett. Die Anwendung von **Gastro Fettlöser** ist unabhängig von der Wasserhärte möglich.

### Anwendung

**Gastro Fettlöser** wird zur Reinigung von feuchtigkeitsbeständigen Flächen aus Metallen, Kunststoffen, Fliesen, Glas, Keramik sowie von Bodenbelägen, Abzugshauben und für alle manuellen Reinigungsaufgaben in der Gastronomie, Bäckerei und Großküche wie folgt angewendet:

<b>Konzentration</b>	<b>0,5 bis 5,0 % [50 bis 500 ml/10 Liter Wasser]</b> <b>Bei hartnäckigen Verschmutzungen wird der Allzweckreiniger in einer Konzentration bis 5 % angewendet und die Reinigungslösung einige Minuten einwirken lassen !</b>
<b>Temperatur</b>	<b>20 bis 50 °C [vorzugsweise warmes Wasser]</b>
<b>Einwirkungszeit</b>	<b>2 bis 15 Minuten</b>
<b>Technologie</b>	<b>Wischen, Scheuern, Tauchbad, HD-Gerät. Eine mechanische Unterstützung des Reinigungsprozesses ist zweckmäßig !</b>

Die Anwendungsbedingungen sind auf die konkrete Reinigungsaufgabe abzustimmen, gereinigte Flächen mit Wasser klarspülen.



# Ernst GmbH & Co. KG

Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

## Verhalten gegenüber Oberflächen (Korrosion)

**Gastro Fettlöser** ist in der Anwendungskonzentration für die Reinigung von metallischen, Kunststoff- und keramischen Flächen geeignet. Lackierte und eloxierte Flächen müssen auf ihre Beständigkeit geprüft werden.

## Lagerhinweis

**Gastro Fettlöser** ist frostempfindlich ab  $\pm 0$  °C.

## Technische Informationen

### Gebindegrößen

Art.-Nr. 30101 36601	Flasche	1 Liter
Art.-Nr. 30101 36610	Kanister	10 kg

## Sicherheit

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

## Ökologische Bewertung

**Gastro Fettlöser** entspricht den Bestimmungen des Wasch- und Reinigungsmittelgesetzes und der Tensidverordnung, seine organischen Bestandteile sind biologisch abbaubar.

**Abfallschlüsselnummer**      **EAK 070608**

**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, E-Mail: info@ ernst-kamen.de**

Der Text dieser Produktinformation entspricht dem aktuellen Stand unserer technischen Kenntnisse und Erfahrungen und soll Sie nach bestem Wissen und Gewissen beraten. Er ist jedoch aufgrund der Vielseitigkeit von Arbeitsweise, Materialbeschaffenheit und Anwendung keine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften.