

## Seeger GastroLinie Spezialreiniger für Konvektomaten und Dampfgarer FORTE

### Eigenschaften:

- Spezialreiniger für Konvektomaten, Kombidämpfer und Dampfgarer mit automatischem Reinigungssystem
- Entfernt selbsttätig Fett- Eiweiß und Grillrückstände
- Hochkonzentriert und materialschonend
- Leicht und rückstandsfrei abspülbar
- Auch für die manuelle Reinigung geeignet

### Anwendungsbereich:

Der Seeger GastroLinie Spezialreiniger für Konvektomaten und Dampfgarer FORTE ist speziell für den Einsatz in automatischen Reinigungssystemen von Konvektomaten, Kombidämpfern und Dampfgarern entwickelt worden. Durch seine einfache und schnelle Anwendung kann er für die tägliche automatische Reinigung eingesetzt werden. Dieser Spezialreiniger ist auch für die manuelle Reinigung geeignet. Bei sachgerechter Anwendung ist der Seeger GastroLinie Spezialreiniger für Konvektomaten und Dampfgarer FORTE für die Reinigung von allen handelsüblichen Konvektomaten, Kombidämpfern und Dampfgarern geeignet.

Für optimale Reinigungsergebnisse sollte dieser Spezialreiniger in Kombination mit dem Seeger GastroLinie Spezialklarspüler für Konvektomaten und Dampfgarer eingesetzt werden.

### Anwendung und Dosierung:

Reinigung in Konvektomaten, Kombidämpfern und Dampfgarern mit automatischem Reinigungssystem:  
Den Spezialreiniger nach Empfehlung des Herstellers an das automatische Dosiersystem anschließen bzw. in den dafür vorgesehenen Reinigertank einfüllen.

Manuelle Reinigung von Konvektomaten, Kombidämpfern und Dampfgarern:

Zu reinigende Flächen mit Wasser benetzen und das Produkt unverdünnt aufsprühen. Das Gerät bis max. 60 °C aufheizen und den Reiniger je nach Verschmutzungsgrad 15 – 30 Minuten einwirken lassen.

Anschließend mit klarem Wasser gründlich nachspülen. Gegebenenfalls manuell nachreinigen.

### Physikalisch-Chemische Daten:

Aussehen:	klare, bräunliche Flüssigkeit
Geruch:	produkttypisch
pH-Wert:	14
pH-Wert 1%:	ca. 13
Dyn. Viskosität (20° C):	<30 mPas
Dichte (20° C):	ca. 1,13 g/mL

### Hinweise auf besondere Gefahren und Sicherheitsratschläge:

enthält Kaliumhydroxid.

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

Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen. Aerosol nicht einatmen. Nur in Originalverpackung aufbewahren.

Aerosol nicht einatmen. Schutzhandschuhe/Schutzkleidung/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen. BEI BERÜHRUNG

MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser

abwaschen oder duschen. Kontaminierte Kleidung vor erneutem Tragen waschen. BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN:

Einige Minuten lang behutsam mit Wasser ausspülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit

entfernen. Weiter ausspülen. Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM/Arzt anrufen. Behälter nur völlig restentleert

der Wertstoffsammlung zuführen.

### Inhaltsstoffe:

< 5 % nichtionische Tenside, < 5 % Phosphonate, < 5 % anionische Tenside

### Gebindegrößen:

3589 000      11,5 Kg Kanister

## **Seeger GastroLinie Spezialreiniger für Konvektomaten und Dampfgarer FORTE**

---

- Kein Publikumsprodukt. Nur für die gewerbliche Anwendung!
- Lagerung und Transport nur aufrecht stehend im Originalgebinde zulässig.  
Lagerung: kein direktes Sonnenlicht, frostfrei, kühl bis max.35°C
- Nie mit anderen Produkten mischen!
- Nicht in andere, nicht dafür vorgesehene Behälter, z.B. Flaschen umfüllen!
- Farbschwankungen des Produktes sind rohstoff- und lagerbedingt, aber kein Qualitätsmangel.
- Bei bestimmungsgemäßer Verwendung ist das Produkt für die Verwendung im Lebensmittelbereich geeignet.

Die Informationen entsprechen unseren Erfahrungen und unserem Kenntnisstand. Eine Verbindlichkeit bzw. entsprechende Ansprüche können daraus nicht abgeleitet werden. Im Zweifelsfall sollte der Verwender die Verträglichkeit des zu behandelnden Materials mit dem Produkt immer an unauffälliger Stelle prüfen. Mit dieser Produktinformation verlieren alle vorherigen Datenblätter für dieses Produkt ihre Gültigkeit.  
Wir übernehmen keine Schäden an Geräten.