



ALTEC® L 12 Grill- und Konvektomatenreiniger

Eigenschaften:

- entfernt selbsttätig verkrustete Grill- und Bratrückstände
- wirtschaftlich, da Konzentrat
- frei von APEO, AOX, EDTA, NTA und Phosphaten
- gründliche Reinigung ohne Scheuern – hinterlässt saubere, fettfreie Oberflächen
- kennzeichnungsfrei nach Gefahrstoffverordnung ab 1:30 mit Wasser

Einsatzbereiche:

Backöfen, Grillgeräte (Salamander), Backbleche (Stahl), Konvektomaten (Heißluft-umluftöfen), Kippbratpfannen, Grillplatten, Bratflächen, Friteusen und alle anderen stark verschmutzten Edelstahlflächen. Auch als Grundreiniger 1:5–1:50 zum Entfernen verharzter Öle, Fette und Wachse von kalten Oberflächen.



Dosieranleitung:

Backöfen einschäumen	1:3–1:10	Backbleche (Stahl) in Tauchbad	1:20
Friteusen auskochen	1:20	Grillgeräte (Salamander) einschäumen	1:10
Grillplatten aufgießen	1:5–1:10	Kippbratpfannen auskochen	1:20
Konvektomaten einschäumen	1:5–1:10	zur Reinigung industrieller Bandfriteusen	1:40:100

ALTEC® L 12 sollte mit heißem Wasser 1:5–1:10 verdünnt auf die zu reinigenden und ca. 95°C aufgeheizten Geräte aufgeschäumt oder gesprüht werden (z. B. mittels Schäumergerät oder Druckpumpenzerstäuber – nicht vernebeln). Nach einer Einwirkzeit von 5–10 Minuten mit klarem Wasser abspülen. Kippbratpfannen, Friteusen und Grillplatten mit einer Mischung (ca. 1:10–1:20) auffüllen und auskochen, anschließend ausspülen. Auch als Grundreiniger zur Entfernung von stark verharzten Ölen und Fetten von z. B. Fußböden, hinter Kippbrättern, unter Tischen und Schränken. Im Tauchbad als Besteckvorreiniger geeignet – löst Eiweiß, Eigelb, Zucker, Mehl etc.

Auch als Gel, ALTEC® L 112, mit der neuen Kraffformel. 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 (ggf. über Nacht), anschließend mit Bürste oder Schwamm und heißem Wasser abspülen. Als anwendungsfertiges Produkt empfehlen wir ALTEC® L 250 und zum Reinigen von Aluminiumlochblechen ALTEC® LT 200.

Tipp: Periodisches Entkalken (14-tägig) mit SATEC® LT 87 verzögert Fettanhaftungen und erleichtert die Reinigung.

Bemerkung: 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 12	flüssig	klar-braun	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!

ALTEC® L 12	Preise in €uro je Liter bei einer Mindestabnahme von:				
Artikel-Nr. 0012	200 Liter	120 Liter	60 Liter	30 Liter	10 Liter

Lieferbar in 10- und 30-Liter-Kanister, im 120- und 210-Liter-Fass oder 500- bzw. 1.000-Liter-Container auf Europalette.

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 unter der Tel.: 06135 70550-0

Die Angaben auf diesem Produktdatenblatt entsprechen dem Stand unserer Kenntnisse im April 2015 und sollen dem technischen erfahrenen Leser Hinweise zu möglichen Anwendungen geben. Aufgrund der Komplexität tribiologischer Systeme und reinigungstechnischer Anwendungen sind Eigenschaftszusicherungen und Gewährleistungen ohne Abklären des konkreten Einsatzzweckes und der Betriebsbedingungen ausgeschlossen. Änderungen im Sinne einer technischen Weiterentwicklung vorbehalten.

NEUTEC und das NEUTEC Logo sind eingetragene Warenzeichen der NEUTEC CHEMIE GmbH

© 2014 NEUTEC CHEMIE GmbH – Alle Rechte vorbehalten. Außer im Rahmen der geltenden Copyright-Gesetze darf kein Produktdatenblatt ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Herstellers reproduziert, adaptiert, verändert oder in eine andere Sprache übersetzt werden.

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 bearbeiten, 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.