



GASTRO PUR

Uiterst werkzame olie- en vetoplosser

Toepassingsbereik

GASTRO PUR is inzetbaar in alle levensmiddelen verwerkende bedrijven zoals: catering-keukens, bakkerijen en slagerijen op alle alkalibestendige oppervlakken van edelstaal, glas, tegels, porselein.



Gebruiksaanwijzing

GASTRO PUR afhankelijk van de vervuiling doseren.

- Voor het reinigen van grote oppervlakken 0,25 – 10 % aanwenden
- Voor het reinigen van sterk vervuilde oppervlakken GASTRO PUR tot 30 % verdund aanbrengen

Aansluitend met schoon water naspoeien.

Producteigenschappen

- RK-certificering (D)
- Uitstekend olie-, vet- en roetoplossendvermogen
- Verdraagzaam voor het afvoerwater door snelle olie en vetafscheiding
- Neutrale geur
- Chloor- en fosfaatvrij
- Conform HACCP

Doseerapparaten en Hulpmaterialen

- Doseerunit voor wateraansluiting
- Doseerstation met sproei-inrichting voor wateraansluiting
- Schuimkanon voor slangaansluiting

Overige informatie

Doos met 12 flacons à 1 l
Jerrycan à 10 l
SAFE Jerrycan à 10 l

art.nr. 00147
art.nr. 36047
art.nr. 36347



Alle vermelde gegevens zijn samengesteld volgens onze huidige kennis en ervaringen; de gegevens zijn niet bindend. Details over het product vindt u in het veiligheidsinformatieblad. (NL) 1218

pH conc

0	2	4	6	8	10	14
---	---	---	---	---	----	----

DR.SCHNELL GmbH & Co. KGaA
Taunusstraße 19 · 80807 Munich
Tel. +49 89 3506080
info@dr-schnell.com
www.dr-schnell.com

Wir leben Hygiene
DR.SCHNELL
QUALITÄT UND SERVICE