

TECHNISCHE INFORMATION

**KLEEN
PURGATIS**

TAB-KONZENTRAT ZUR REINIGUNG VON FRITTEUSEN

GRANIT TAB F



Art.-Nr. 90.600.785 45 x 75g Eimer

- Universelle, komfortable und zeitsparende Anwendung durch Tablettenform
- Intensive Lösekraft von eingebranntem und verharztem organischen Material
- Besonders geeignet zur gezielten Reinigung von professionellen Fritteusen und Ölbackgeräten

ANWENDUNGSBEREICH:

Zur professionellen Reinigung von Fritteusen und Ölbackgeräten. Aus der abgekühlten Fritteuse Öl ablassen und mit Wasser bis zur Anzeige auffüllen. GRANIT TAB F direkt in die Fritteuse oder das Ölbackgerät geben. Fritteuse oder Ölbackgerät im Auskochprogramm für die Dauer von 15-20 min auf 80 - 100°C erhitzen. Abgekühlte Schmutzflotte (ca. 40 - 60°C) ablaufen lassen und eventuelle Schmutzreste mit einem Reinigungspad oder Topfschwamm entfernen. Fritteuse oder Ölbackgerät mehrmals mit Wasser nachspülen und anschließend gut trocknen lassen. Ölbackgerät mehrmals mit Wasser nachspülen und anschließend gut trocknen lassen.

DOSIEREMPFEHLUNG:

1 Tab auf 10L Wasser. 15-20min (80-100°C)

TECHNISCHE DATEN:

Aussehen: Feststoff, weiß
Geruch: neutral
pH-Wert in 1%iger Lösung: 13

INHALTSSTOFFE:

5 - 15%: Polycarboxylate
Haltbarkeit: im Originalgebinde mind. 2 Jahre

KENNEICHNUNG:

Enthält Natriumhydroxid, Dinatriummetasilikat



Gefahr

Gefahrenhinweis:

H314: Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

Sicherheitshinweise:

P101: Ist ärztlicher Rat erforderlich, Verpackung oder Kennzeichnungsetikett bereithalten. P280: Schutzhandschuhe/Augenschutz tragen. P301+330+331: BEI VERSCHLUCKEN: Mund ausspülen. KEIN Erbrechen herbeiführen. P303+361+353: BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen [oder duschen]. P305+351+338: BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen. P310: Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM / Arzt anrufen. P405: Unter Verschluss aufbewahren. P501: Inhalt/Behälter der Problemabfallentsorgung zuführen.

TRANSPORT: UN-Nummer: 3262 / Bezeichnung: Ätzender, basischer, anorganischer, fester Stoff, n.a.g. (Natriumhydroxid, Dinatriumtrioxosilikat) / Klasse: 8 / Verpackungsgruppe: II / ADR

KLEEN PURGATIS GmbH
Dieselstraße 10
D-32120 Hiddenhausen
Fon +49 (0) 5223 9970-40
Fax +49 (0) 5223 9970-195
info@kleen-purgatis.de

www.kleen-purgatis.de

Ein Unternehmen der
BUDICH GRUPPE

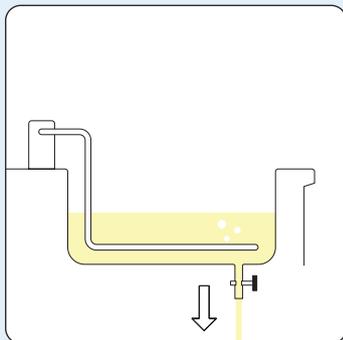
GRANIT TAB F

TAB-KONZENTRAT ZUR REINIGUNG VON FRITTEUSEN

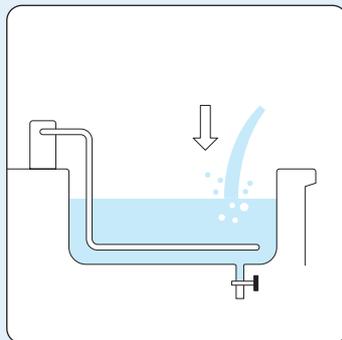


Gebrauchs-Anweisung und Dosierung

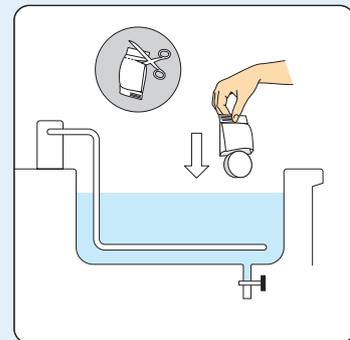
Dosierempfehlung: 1 Tab/10 L Wasser



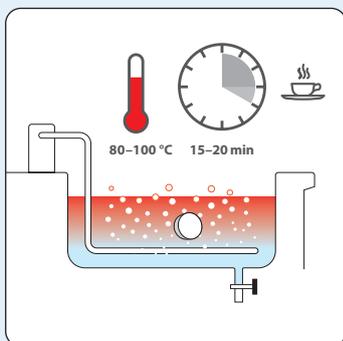
1. Aus einer abgekühlten Fritteuse Öl ablassen.



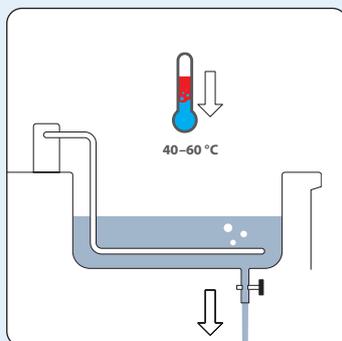
2. Fritteuse mit Wasser bis zur Anzeige füllen.



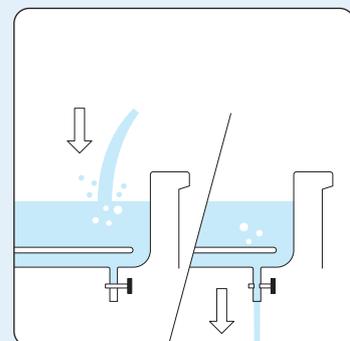
3. Tab-Folie aufschneiden. GRANIT TAB F direkt in die Fritteuse oder das Ölbackgerät geben.



4. Fritteuse im Auskochprogramm* für die Dauer von 15 bis 20 min auf 80-100 °C erhitzen. Bei stärkeren Verschmutzungen kann die Einwirkzeit erhöht oder die Dosierung verdoppelt werden.



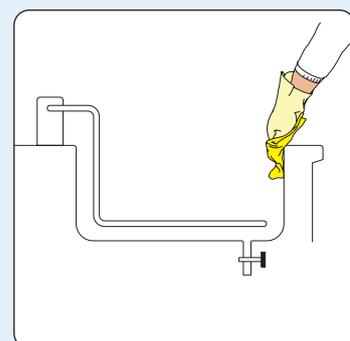
5. Abgekühlte Schmutzflotte (ca. 40 - 60°C) ablaufen lassen** und evtl. vorhandene Schmutzränder mit einem Reinigungspad oder Topfschwamm manuell bearbeiten. Fritteusenumfeld kann mit Purina Anwendungsfertig gereinigt werden.



6. Fritteuse mehrmals mit kaltem oder warmem Wasser nachspülen.

*Bei Fritteusen ohne Auskochprogramm: Reinigungsflotte zum Kochen bringen. Ein Überlaufen der Flotte sollte vermieden werden, ggf. Temperatur herunterregeln. Das Sieb kann während der Reinigung direkt in die Flotte eingetaucht werden.

**In einen Transportwagen für die Auskochlösung/Reinigungslösung oder einen anderen geeigneten Behälter (hitze- und alkalibeständig). NICHT in den Fetttransportwagen.



7. Gut abtrocknen.