



## ALTEC® L 12

### Backofen-, 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 Arbeitsstoffverordnung ab 1:30 mit Wasser

#### Einsatzbereiche:

Backöfen, Grillgeräte (Salamander), Backbleche (Stahl), Konvektomaten (Heißluftumluftöfen), 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 Schäumerggerät 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 Kraftformel. 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. Auch geeignet zum Abbeizen von verschiedenen Lacken. Zum Reinigen von Aluminiumlochblechen empfehlen wir ALTEC® LT 199.

#### 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	C ätzend
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!**

ACHTUNG: Für Hinweise zur sicheren Handhabung, zu Gesundheitsrisiken und Gefahren beim Umgang mit diesem Produkt sind vor der Anwendung die jeweiligen Produktdatenblätter, die Produktsicherheitsdatenblätter und die Etiketten auf den Behältern zu lesen.

Weitere Informationen erhalten Sie von den Mitarbeitern unserer Anwendungstechnik! Tel.: 06725-1293

Die Angaben auf diesem technischen Datenblatt entsprechen dem Stand unserer Kenntnisse im Januar 2009 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

© 2009 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.