

# FF-Super

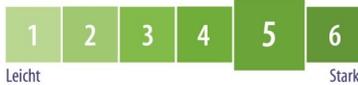
## Einsatzgebiet

- Verfahren:** Spezialreinigung - Fettlöser
- Oberflächen:** alle alkalibeständigen Oberflächen. Zur regelmäßigen Reinigung von Grill- und Backöfen, Dunstabzugshauben, Fritteusen und Kombidämpfern.
- Hinweis:** Nicht geeignet für die Überkopfanwendung, alkaliempfindliche Oberflächen, Buntmetalle (wie z.B.: Aluminium, verzinkte Materialien etc.)



Art.Nr. 250	Karton	6 x 1 L
Art.Nr. 3240	Kanister	10 L

## Verschmutzungsgrad



**pH = 14**

im Konzentrat

### Eigenschaften

- Gebrauchsfertig
- Löst stark eingebrannte Fett- und Bratenrückstände mühelos
- Schäumt mittelstark

### Vorteile

- Konzentration kann je nach Hartnäckigkeit der Verschmutzung variiert werden (verdünnt bis pur verwendbar)

## Nachhaltigkeit und Ökologie

Nachhaltigkeit prägt unser gesamtes Denken und Handeln, was u.a. die Zertifizierungen ISO 14001 und EMAS belegen. Auch im Produktlebenszyklus achten wir auf einen schonenden Umgang mit der Umwelt und den Ressourcen: von der Rohstoffauswahl über die Produktion und Auslieferung bis hin zur automatischen Mitnahme der hollu Leergebinde und dem Recycling. Die hollu Gebinde, bestehend aus PE und Karton, können auch restentleert an den entsprechenden Abfall-Sammelstellen entsorgt werden. Unsere Kunden unterstützen wir nachhaltig mit Schulungen, Reinigungsplänen und innovativer Dosiertechnik.

# Anwendung



Auf die zu reinigende Fläche auftragen. Beheizbare Flächen (z.B. Backrohr, Herd) auf ca. 60 °C bis 70 °C aufheizen. Einwirkzeit: 5 - 10 min. Mit Essigwasser nachspülen. Bei sehr hartnäckiger Verschmutzung ist der Vorgang zu wiederholen. Unbedingt Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen. Fritteusen Reinigung: Reinigungslösung in die Fritteuse bis zum oberen Fettrückstand füllen; Einige Minuten aufkochen lassen, nachreinigen und ablassen; Anschließend mit klarem Wasser und einem Schuss Speiseessig nachreinigen Oder: die ausgelassene Fritteuse mit dem FF Super eingesprühten, kurz einwirken lassen und anschließend mit klarem Wasser und einem Schuss Speiseessig nachreinigen

## Anwendungshinweise

Unbedingt Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen.

## Dosierung

Fritteuse: 100 - 150 ml / 10 L Wasser

Starke Verschmutzungen: unverdünnt

## Lagerhinweis

Das Produkt kann im Temperaturbereich von 4 °C bis +35 °C gelagert werden.

Der Text dieser Produktinformation entspricht dem aktuellen Stand unserer technischen Kenntnisse und Erfahrungen und soll Sie nach bestem Wissen und Gewissen beraten. Er ist jedoch, aufgrund der Vielseitigkeit von Arbeitsweisen, Materialbeschaffenheit und Anwendung keine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften!