



BUZ® GRILLMASTER ready-to-use G 576

Nettoyants pour grills et fours hautement alcalins prêts à l'emploi



Domaines d'application

- Restauration, cuisines industrielles
- Fours, grills et convecteurs résistants aux alcalins

Avantages et caractéristiques du produit

- Dissout les saletés incrustées provenant de graisses, d'huiles et de protéines ainsi que les résidus de grillades, de cuisson et de friture
- Agit automatiquement, pour l'émulsion sur des surfaces verticales
- Forte capacité d'émulsion des graisses
- Pouvoir dissolvant spontané sur les salissures brûlées
- Déclaration de conformité au contact alimentaire
- Sans parfum

Caractéristiques techniques

pH-Valeur	14
Couleur du produit	incolore
Réipients*	600 ml Flacon
Composants selon la nomenclature INCI	AQUA, POTASSIUM HYDROXIDE, COCAMINE OXIDE, TRISODIUM DICARBOXYMETHYLALANINATE, PHOSPHORIC ACID MONOOCTYL ESTER TEA SALT, PHOSPHORIC ACID MONODECYLESTER POTASSIUM SALT, FATTY ALCOHOL ALKOXYLATE, PROPYLENE GLYCOL, SODIUM ALKYLAMINE CARBOXYLATE

* Remarque : certains produits ne sont pas disponibles à l'international. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.





BUZ® GRILLMASTER ready-to-use G 576

Nettoyants pour grills et fours hautement alcalins prêts à l'emploi

Utilisation et dosage



Pur

Utiliser pour couvrir la surface de mousse. Laisser agir en fonction du degré d'encrassement. Soigneusement rincer à l'eau claire! Si nécessaire, faire chauffer l'appareil après nettoyage.



Remarque

Retirer les résidus de nettoyage des surfaces ou objets en contact direct avec les aliments grâce à un rinçage minutieux à l'eau.

Utiliser uniquement sur surface froide. Avant utilisation, mettre hors service toutes sources de chaleur.

Non adapté pour les matériaux sensibles aux alcalis, par exemple aluminium ou métal de couleur.

Les changements ou différences de couleurs n'ont aucune influence sur la qualité du produit.

Produits complémentaires

Budenat® Intense D 443 - Nettoyant désinfectant haute performance

Budenat® Rapid D 444 - Désinfectant instantané à base d'alcool prêt à l'emploi
Budenat® Alkasept D 445 - Désinfectant pour le secteur alimentaire, hautement alcalin

Budenat® LM D 447 - Produit désinfectant neutre pour le secteur agroalimentaire

Bistro G 435 - Nettoyant intensif pour cuisine

Metapol G 505 - Nettoyant d'entretien pour cuisine prêt à l'emploi, lustrage des métaux

Buz® Metasoft G 507 - Nettoyant d'entretien pour cuisine prêt à l'emploi, nettoyant pour acier inoxydable

Buz® Polish G 508 - Crème à récurer, épaisse

Buz® Dish Fix G 530 - Liquide vaisselle main, neutre

Buz® Grillmaster G 575 - Grill & nettoyant à four, fortement alcalin

Indumaster® Intensive IR 44 - Nettoyant pour les cuisines et l'industrie sans phosphate

Planta® Aloe P 314 - Liquide vaisselle main écologique, neutre

Budenat® Rapid Wipes D 444 - Lingettes alcoolisées pour une désinfection instantanée

Mentions de danger

H290 Peut être corrosif pour les métaux.

H314 Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves.

Pour plus d'informations relatives à la sécurité, consulter la Fiche de Données de Sécurité du produit Buz® Grillmaster ready-to-use G 576 sur notre site internet : www.buzil.fr.

Numéro d'article*:

G576-0600R3

* Remarque : certains produits ne sont pas disponibles à l'international. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

Les indications de nos fiches techniques reposent sur nos recherches et nos expériences, et correspondent au stade actuel de nos connaissances. Nous ne pouvons toutefois ni contrôler ni influencer les différentes conditions d'utilisation, les différents immeubles et produits. Nous ne pouvons donc donner dans nos fiches techniques que des informations générales. En conséquence, la qualité du travail dépend de l'étude professionnelle du projet et de l'utilisation par l'applicateur. En cas de doute, celui-ci est tenu de vérifier systématiquement la compatibilité du matériau à traiter avec le produit Buzil dans une zone peu visible, ou de consulter notre service technique. Nous ne pourrions donc en aucun cas être tenus pour responsables des indications estimées incomplètes ou incorrectes portées sur nos documentations d'information, sauf en cas de faute grossière (intention ou négligence grossière). D'éventuelles exigences basant sur la Loi allemande relative à la responsabilité des produits ne seront pas prises en compte. Cette édition annule et remplace les précédentes.

Date 04.06.2019