

TEVAN **Gastroline 6**

Tevan Gastroline 6 is een sterke ontvetter voor het verwijderen van keukenvetten en aangebakken resten. Gastroline 6 heeft een gelvorm, waardoor het product langer hecht aan het oppervlak. Hierdoor is Gastroline 6 zeer geschikt voor het reinigen van ovens, grills, frituurapparatuur en afzuigkappen in keukens. Gastroline 6 past perfect binnen het HACCP-systeem.



Scan QR code:
WEBSHOP • MSDS • WIK

KEUKENVET VERWIJDEREN

1. Giet Gastroline 6 in een doseerflacon of spuitlans
2. Breng het product aan op het oppervlak
3. Laat het product 5 minuten inwerken
4. Indien nodig extra schuren met een zachte schuurspons
5. Naspoelen met water
6. Indien nodig herhalen

Let op: Product niet gebruiken op kalkhoudend natuursteen zoals marmer. Oppassen met lichte metalen zoals aluminium en messing.

DOSERINGEN

Ontvetten

Gebruiksklaar product

VOORDELEN

- Verwijdert effectief zware vetvervuilingen
- Veilig voor uw apparatuur
- Lange hechting door de gelvorm
- Bevat geen geur- en kleurstoffen
- Past binnen het HACCP-systeem

SPECIFICATIES

pH-waarde: > 13,0
Bevat: oppervlakte-actieve stoffen, ca. 7% natriumhydroxide

TEVAN TIPS

Dagelijks ontvetten

In grootkeukens is het belangrijk om dagelijks te ontvetten. Gastroline 6 is geschikt voor het verwijderen van zware vetvervuilingen, zoals aangebakken resten of frituurvet. Voor de dagelijkse reiniging gebruikt u Gastroline 4.

HACCP schoonmaakplan

Binnen het HACCP-systeem is het belangrijk om een schoonmaakplan te hebben. Met onze Gastroline producten heeft u voor iedere keukenzone een geschikt reinigingsmiddel dat past binnen het HACCP-systeem.

Welk product u nodig heeft en hoe u dit product gebruikt, is afhankelijk van uw situatie. Als u niet het gewenste resultaat krijgt, kan het zijn dat u het product verkeerd toepast of een verkeerd product gebruikt. Wij komen daarom graag bij u langs om u te adviseren.