



GROSS-KÜCHE

STÄRKE- UND GASTROLINE

HERSTELLER

Hoebink Reinigungsmittel GmbH Spatzenweg 64 48282 Emsdetten

Tel.: (0 25 72) 960 43-0 Fax: (0 25 72) 960 43-29 E-Mail: info@novadur.de Internet: www.novadur.de STÄRKE- UND EIWEISSLÖSER IST EIN PRODUKT MIT SEHR GROSSER BREITENWIRKUNG. ES WIRD BEVORZUGT IN DER GROSSKÜCHE EINGESETZT. TYPISCHER ANWENDUNGSBEREICH IST DIE ENTFERNUNG VON VERSCHMUTZUNGEN ALLER ART AUF ARBEITSTISCHEN, KESSEL UND GERÄTEN, MIT DENEN GEMÜSE, FISCH, FLEISCH UND WURST VORBEREITET WERDEN. BESONDERS ZU EMPFEHLEN IST DIE ENTFERNUNG VON STÄRKEHALTIGEN RESTEN IN BRATPFANNEN UND TÖPFEN.

> PRODUKTVORTEILE:

- · Verhindert durch die spezielle Zusammensetzung wirksam Stärkebelagsaufbau
- Regelmäßige Verwendung macht aufwendige Reinigungsarbeiten unnötig
- · Hoch konzentriert, daher sehr gutes Reinigungsergebnis
- Durch die saure Einstellung wird die Keimbildung wirksam eingedämmt
- Unterstützt wirksam die Reinigungsarbeiten in der Großküche

> ANWENDUNGSBEISPIELE:











> ANWENDUNG:

STÄRKE- UND EIWEISSLÖSER Gastroline wird 1:40 bis 1:100 mit kaltem Wasser vermischt. Die automatisch richtige Dosierung in der Großküche wird durch den Einsatz von Dosierautomaten oder Spezialpumpen gewährleistet. Die fertige Mischung wird mit Bürste oder Schwamm auf der zu reinigenden Fläche verteilt. Einwirken lassen, bearbeiten und mit klarem Wasser nachspülen.

> BESONDERE HINWEISE:

STÄRKE- UND EIWEISSLÖSER Gastroline ist der ideale Helfer in der Großküche und hat sich dank seines breiten Anwendungsspektrums hier bestens etabliert.

Weitere Hinweise entnehmen Sie bitte unserem Sicherheitsdatenblatt gem. EG-Richtlinie 91/155/EWG.

> ANGABE DER INHALTSSTOFFE /EG-EMPF. 89/542/EWG:

5-15% nichtionische, anionische Tenside. Ferner sind enthalten: Farbstoffe.

➤ LIEFERBAR SIND: 1000 ML, 10 LITER, 25 KG

