



# HYGENCO® CRUSTAR

## Reinigungskonzentrat für hohe Temperaturen

### Kurzbeschreibung

Wassermischbares Reinigungskonzentrat gegen eingebrannte Rückstände in heißen Anwendungsbereichen für die Gastronomie, Industrie und Gewerbe

### Produktbeschreibung

HyGenco® entwickelte mit der Crustar Formulierung ein perfekt abgestimmtes Konzentrat für härteste Anforderungen in heißen Bereichen, um eingebrannte Rückstände wirkungsvoll zu entfernen. Die basische Rezeptur nutzt hierfür unterschiedliche Tenside, um Fette und Öle von der Oberfläche abzutragen. Die Anwendung wurde für die Systemgastronomie, Großküchen und Lebensmittelindustrie abgestimmt, sodass Crustar, bei entsprechender Verdünnung, eine Vielzahl von Produkten ersetzen kann. Individuell Abgestimmt, verdünnen Sie das Konzentrat mit Wasser um folgende Bereiche abzudecken:

- 1:5 (pH 14) Stark eingebrannte Verharzungen
- 1:30 (pH 13) Gezielter Einsatz zur Entfernung eingebrannter Rückstände
- 1:100 (pH 12) Kraftvolle Universalreinigung für eine Grundreinigung
- 1:1000 (pH 11) Unterhaltsreiniger im gesamten Küchenbereich

(Anteil Konzentrat : Anteil Wasser; 1:100 bedeutet 10ml Konzentrat auf 1L Wasser). Reinigen Sie Backöfen, Fritteusen, Kontaktgrills, Kochplatten, Konvektomaten, Gitter, Filter oder Räucherkamern, um auch hartnäckige Verbrennungsrückstände und Ablagerungen wirkungsvoll zu entfernen.

### Anwendung

Aktivieren Sie das Konzentrat, in Abhängigkeit des Verschmutzungsgrades, in einem Verhältnis von ca. 1:30 bis 1:50 mit Wasser und stimmen Sie die Konzentration weiter auf Ihre Anforderungen ab. Nach einer Materialverträglichkeitsprüfung sprühen Sie die Lösung satt und möglichst schäumend auf die vorgeheizte Fläche auf. Höhere Temperaturen, mechanische Unterstützung (Bürsten) und längere Einwirkzeiten verstärken den Reinigungseffekt. Neutralisieren Sie nach der Reinigung die Oberfläche mit ausreichend Wasser bis kein Schaumverhalten mehr zu erkennen ist und führen Sie anschließend einen mikrobiologischen Hygienetest (Wischtest) durch. Zur Bestätigung der Lebensmittelsicherheit dokumentieren Sie das Ergebnis in Ihrem Reinigungsplan nach HACCP, im Pharma Bericht gem. GMP (ATP Kontrolle) oder in Ihrer Reinraum Dokumentation gem. DIN EN ISO 14644. Vermeiden Sie einen konzentrierten Einsatz auf empfindlichen Oberflächen wie Aluminium oder Plexiglas. HyGenco® Crustar hat sich bereits zuverlässig in zahlreichen Großküchen, Imbissbetrieben, Metzgereien, lebensmittelverarbeitenden Industrien, Restaurants, Bäckereien und vielen weiteren Bereichen hervorragend bewährt. Erhältlich nur für professionelle Anwender, reinigen Sie Nachweisbar, im Vergleich zu handelsüblichen Produkten, schneller, sauberer und einfacher schwerst verschmutzte Bereiche in Großküchen.

### Sicherheitshinweise

Gefahr (GHS 5, 7, ADR 8)

H302 Gesundheitsschädlich bei Verschlucken. H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. H412 Schädlich für Wasserorganismen, mit langfristiger Wirkung. P260 Staub/ Rauch/ Gas/ Nebel/ Dampf/ Aerosol nicht einatmen. P273 Freisetzung in die Umwelt vermeiden. P280 Schutzhandschuhe/ Schutzkleidung/ Augenschutz/ Gesichtsschutz tragen. P405 Unter Verschluss aufbewahren. P301 + 312 BEI VERSCHLUCKEN: Bei Unwohlsein GIFTINFORMATIONSZENTRUM oder Arzt anrufen. P303 + 361 + 353 BEI BERÜHRUNG MIT DER HAUT (oder dem Haar): Alle kontaminierten Kleidungsstücke sofort ausziehen. Haut mit Wasser abwaschen/ duschen. P304 + 340 BEI EINATMEN: Die betroffene Person an die frische Luft bringen und in einer Position ruhigstellen, in der sie leicht atmet. P305 + 351 + 338 BEI BERÜHRUNG MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser ausspülen. Eventuell vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter ausspülen. UN 3266 ÄTZENDER BASISCHER ANORGANISCHER FLÜSSIGER STOFF, N.A.G. (Kaliumhydroxid, Natriumhydroxid), 8, II, (E), WGK2, UFI: G6K3-HNMF-1S0N-6W7N

### Chemical Connect ID

<https://chemicalconnect.eu/G6K3-HNMF-1S0N-6W7N>

(Aktuelle und weiterführende Produktinformationen)

### Warenwirtschaft

Artikelnummer	Inhalt	Verpackung	Gewicht (KG)		EUR Palette	Verpackungsgröße			ADR Punkte	Zoll Nr.: 34029090	
			Brutto	Netto		Länge	Breite	Höhe		GTIN Code (GS1)	ISO/IEC 15420
HG300010	1 Liter	Flasche/n	1,3	1,2	504	25	8	27	LQ		4262382511291
HG300012	12 Liter	Kanister	15,3	14,7	48	23	18	35	36		4262382511314
HG300030	30 Liter	Kanister	38,0	36,7	16	37	27	40	90		4262382511338
HG30600	60 Liter	Kanister	76,0	73,5	6	34	30	64	180		4262382511345
HG30020	200 Liter	Fass	253,5	244,9	2	187	60	94	600		4262382511321
HG301200	1000 Liter	IBC	1284,6	1224,6	1	120	100	116	3000		4262382511307

### Online

<https://Crustar.HyGen.co>

**Meta Tags:** kraftvoll, konzentrat, wasser, verdünnen, fett, öl, eingebrannt, lebensmittel, lauge, alkalisch, hoher ph wert, grill, herd, feuer, kamin, ruß,

### Individuelle Produktberatung

Als professioneller Entwickler und Hersteller von chemischen Gemischen achten wir auf einen hervorragenden Produktservice. Daher bieten wir Ihnen, an vielen Standorten in Deutschland, eine kostenfreie und unverbindliche Vor-Ort Beratung an. Kontaktieren Sie unsere Hotline unter 0049 (0) 6136 - 76 26 0 oder per E-Mail an [info@Chem-Tools.com](mailto:info@Chem-Tools.com), um Sie bei Ihrer Problemstellungen unterstützen zu können. Beachten Sie bitte, dass Sie im Umgang mit Chemikalien eine Verantwortung für Ihr Team übernehmen, sodass Gefährdungsbeurteilungen, Betriebsanweisungen, Sicherheitsunterweisungen und entsprechende Maßnahmen im Sinne des Arbeitsschutzes erforderlich sind. Zudem sind von der ersten Anwendung bis zur angemessenen Entsorgung unterschiedliche Umweltschutzmaßnahmen zu berücksichtigen. Starten Sie jeden Einsatz mit einer Testphase, einer Materialverträglichkeitsprüfung und beachten Sie die Produkthinweise um optimale Ergebnisse zu erhalten. Zusätzlich bieten wir Ihnen weiterführende Zubehörartikel für den persönlichen Schutz (Brille, Handschuhe etc.) und einer optimalen Verarbeitung (Dosieranlagen, Sprüngeräte, etc.) an.