

ART.-NR. YB-G

VERSION 1.0

STAND Mai 2026

## Yeast Beast Gastro

Reinigungskonzentrat auf Hefebasis für Gastroküchen, Foodservice und Lebensmittelverarbeitung

Yeast Beast Gastro ist ein bioaktiver, wasserlöslicher Intensivreiniger, der tierische Fette, Pflanzenöle, eingebrannte Fettkrusten und Eiweißrückstände löst und für deren vollständigen biologischen Abbau sorgt. Das Produkt basiert auf innovativen Tensiden aus natürlichen Rohstoffen und Hefekulturen. Entwickelt für Gastroküchen, Foodservice, Bäckereien, Kantinen und Lebensmittelverarbeitung. HACCP-freundlich in der Handhabung, deutlich sicherer in der Anwendung als Lauge-Küchenentfetter.

### Technische Daten

Eigenschaft	Wert
Basis	Hefekultur und Tensidsystem (Konzentrat)
Inhaltsstoffe	Betain, Natriumcarbonat, Natriumcitrat, Natriumtripolyphosphat, Hefekulturen
Aggregatzustand	flüssig
Farbe	bräunlich
Geruch	charakteristisch
pH-Wert (bei 20 °C)	10,5 bis 11,5 (Konzentrat)
Dichte	1,0 bis 1,2 g/cm <sup>3</sup>
Siedepunkt	97 bis 100 °C
VOC-Gehalt	< 0,1 %
Biologische Abbaubarkeit	100 % (OECD 301B)
Wassergefährdungsklasse	WGK 1
Gefahrgut	nicht als Gefahrgut eingestuft
Anwendungstemperatur	+20 °C bis +60 °C, optimal bei +40 °C
Gebrauchsverdünnung	1:1 bis 1:60

ART.-NR.	YB-G	VERSION	1.0	STAND	Mai 2026
----------	------	---------	-----	-------	----------

## Lebensmittelkontakt

Für Flächen außerhalb des direkten Kontakts. Kontaktflächen mit Trinkwasser nachspülen und nach HACCP freigeben.

## Verfügbare Gebinde

5 L, 20 L, 200 L, 1.000 L IBC

## Produkteigenschaften

Entwickelt für den Einsatz in Gastroküchen und im Foodservice. Knackt tierische Fette, Pflanzenöle, eingebrannte Fettkrusten und Eiweißrückstände. Biologisch abbaubar nach OECD 301B. Hautfreundlich, in Gebrauchsverdünnung pflanzen- und tierverträglich. Nicht entflammbar, chlorfrei, schaumarm im Maschineneinsatz. Verträglich mit Edelstahl, Fliesen- und Kunstharzböden sowie den meisten Küchen-Gummidichtungen. Deutlich sicherer in der Handhabung als NaOH- oder KOH-Lauge-Entfetter. Neutralisiert ranzige Fettgerüche.

## Anwendungsbereiche

**Arbeitsflächen:** Edelstahl-Arbeitstische, Vorbereitungsbanke, Spritzschutz. Löst tierische Fette, Pflanzenöle und Eiweißreste.

**Grill und Backofen:** Kombidämpfer, Grillplatten, Bleche, Salamander. Knackt eingebrannte Fette ohne Lösungsmittel.

**Hauben und Filter:** Dunstabzugshauben, Fettfilter, Abluftkanäle. Löst eingebackene Rückstände zwischen den Wartungszyklen.

**Fettabscheider und Abläufe:** Ablaufsysteme, Fettabscheider, Bodenabläufe. Biologischer Abbau organischer Ablagerungen.

**Küchenböden:** Gefliest, Kunstharz, Stein. Entfernt den Fettfilm, ohne rutschige Reste zu hinterlassen.

**Spülbereich:** Außenseiten der Bandspülmaschine, Racks, Vorspüldusche. Verträglich mit Edelstahl und den meisten Küchen-Gummidichtungen.

## Anwendung

Das Konzentrat wird mit Frischwasser in der gewünschten Verdünnung angemischt (siehe Dosiertabelle). Für das beste Ergebnis die Fläche leicht anfeuchten, die verdünnte Lösung aufsprühen und mit Bürste oder Pad einarbeiten. Je nach Verschmutzung 5 bis 30 Minuten einwirken lassen, dann mit Wasser nachspülen oder abwischen. Bei karbonisierten Fetten auf Grillplatten und in Backöfen 1:1 bis 1:5 anwenden, 15 bis 30 Minuten bei 40 bis 60 °C einwirken lassen, dann abspülen. Für Abläufe und Fettabscheider 1:5 bis 1:20 direkt in das System geben. Die verbrauchte Reinigungslösung kann in Gebrauchsverdünnung über die kommunale Kanalisation entsorgt werden.

### WICHTIG

Das unverdünnte Konzentrat (pH 10,5 bis 11,5) kann amphotere Leichtmetalle wie Aluminium und Zink angreifen. In Gebrauchsverdünnung ab 1:10 ist das Produkt für Edelstahl, lackierte, gefliest und Kunstharz-Oberflächen geeignet. **Für Flächen mit direktem Lebensmittelkontakt** (aktive Schneidbretter, Arbeitsflächen im Betrieb) nach der Reinigung mit Trinkwasser nachspülen und nach HACCP-Plan freigeben. AgriPro und Gastro sind für Flächen außerhalb des direkten Kontakts und für die Grundreinigung nach Schichtende konzipiert.

ART.-NR. YB-G

VERSION 1.0

STAND Mai 2026

## Dosiertabelle

**Stark (1:1 bis 1:5):** Eingebrennte Fette, karbonisierte Ofen- und Grillrückstände, Hauben-Grundreinigung. Anwendung bei 40 bis 60 °C, 15 bis 30 Minuten einwirken lassen.

**Standard (1:5 bis 1:20):** Hauben, Filter, Fettabscheider, Grundreinigung der Böden, Wandflächen.

**Mittel (1:20 bis 1:60):** Routine-Oberflächenreinigung, Spülbereich, tägliche Bodenpflege.

**Leicht (1:60 bis 1:120):** Spray-and-Wipe, Glas- und Edelstahl-Politur.

## Materialverträglichkeit

**Verträglich:** Edelstahl, Fliesenböden, Kunstharz- und Steinböden, EPDM- und Nitrilkautschuk-Dichtungen, die meisten Küchenlacke und Pulverbeschichtungen.

**Nicht verträglich:** Aluminium, Zink und andere amphotere Leichtmetalle in hoher Konzentration. In Gebrauchsverdünnung (1:10 und schwächer) sind sie in der Praxis unbedenklich.

**Immer vortesten:** herstellerspezifische Küchenbeschichtungen, Naturkautschuk-Komponenten, lackierte Holzflächen, polierte Aluminium-Zierleisten.

## Lagerung, Haltbarkeit und Logistik

Lagertemperatur +5 °C bis +40 °C. Vor direkter Sonneneinstrahlung und Frost geschützt, in den Originalbehältern, dicht verschlossen lagern. Unter +5 °C kann die Wirkmatrix an Wirksamkeit verlieren und erholt sich nach dem Auftauen nur teilweise. Haltbarkeit 24 Monate ab Produktionsdatum bei sachgemäßer Lagerung.

Verfügbar in 5 L, 20 L, 200 L und 1.000-L-IBC. Für Foodservice-Distributoren und Küchen-Großhandel stehen Paletten mit 5-L- und 20-L-Gebinden bereit. Ab unserem Lager in Bexbach: 2 bis 5 Werkzeuge innerhalb der EU per LKW. Weltweit per Seefracht ab Hamburg (FOB) 14 bis 28 Tage.

Die Angaben in diesem Datenblatt beschreiben die Eigenschaften des Produkts und dienen als Anhaltspunkt für seine Anwendung. Sie basieren auf Labortests und praktischer Erfahrung. Da örtliche Gegebenheiten variieren können, empfehlen wir, die Eignung des Produkts vor dem großflächigen Einsatz durch einen Vorversuch zu prüfen. Die Hinweise im Sicherheitsdatenblatt sind in jedem Fall zu beachten. Für Flächen mit direktem Lebensmittelkontakt sind HACCP und örtliche Lebensmittelvorschriften zu beachten.