



FORNI E GRILL

SGRASSANTE E DECARBONIZZANTE PER FORNI E GRILL

- Prodotto alcalino per la pulizia periodica di forni e grill
- Utilizzare esclusivamente su attrezzature professionali
- Ideale per rimuovere depositi di cottura, grassi difficili, sporchi unti e carboniosi
- Adatto ai piani di sanificazione HACCP

FORNI E GRILL è una soluzione professionale a base di idrossido di sodio, in grado di rimuovere anche i residui grassi o carboniosi più ostinati. Il prodotto è studiato per la pulizia e la manutenzione periodica di forni, grill, piastre, friggitorici e interno cappe.

MODALITÀ D'USO

Utilizzare canula e pistola schiumogena di Direct Clean per aumentarne il raggio d'azione e migliorarne l'utilizzo.

FORNI E GRILL

- Assicurarsi che la superficie da trattare abbia una temperatura non superiore a 60° C.
- Applicare il prodotto direttamente sulla superficie o attrezzatura.
- Lasciare agire, possibilmente con il forno chiuso, per 5-30 minuti a seconda dell'entità e del tipo di sporco.
- Rimuovere il deposito neutralizzato e ammorbidito con panno o spazzola.
- Risciacquare con acqua calda pulita e lasciare asciugare all'aria o con panno asciutto.

DATI TECNICI

ASPETTO: Liquido
ODORE: Senza profumazioni aggiunte
COLORE: Trasparente
PH: 13 - 14

PACKAGING

CODICE

XPP.R6030

FORMATO

5,5 kg

QUANTITÀ per SCATOLA

2

QUANTITÀ per PALLET

-

AVVERTENZE

La soluzione all'interno è studiata in ottica "green", permettendo a taniche e flaconi, se risciacquati e svuotati totalmente, di essere smaltiti tramite i canali ordinari di raccolta plastica urbana. Non disperdere nell'ambiente il contenitore dopo l'uso. Conservare fuori dalla portata dei bambini. Evitare il contatto con gli occhi. In caso di contatto con gli occhi lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua.

Per le avvertenze specifiche si prega di fare riferimento alla scheda di sicurezza.