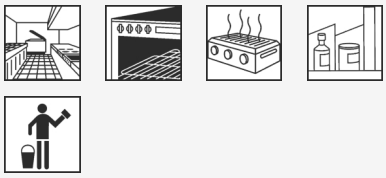
FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Limpieza de cocinas - Detergentes básicos

Wetrok Gastrogrill rapid

Eficiente detergente básico de cocina para hornos, parrillas y accesorios; muy alcalino, espeso

Wetrok Gastrogrill rapid



Valor pH (concentrado): 13–14

Componentes importantes:

Base, Tensioactivos, Agente secuestrante, Espesante

Dosificación recomendada:

Limpieza de mantenimiento

Sin diluir

METHODS finder

APLICACIÓN

- Para eliminar sin esfuerzo residuos grasientos y aceitosos de origen animal y vegetal e incrustaciones quemadas
- Para la limpieza manual de superficies y aparatos lavables y resistentes a los álcalis (cocinas, hornos de convección, freidoras, asadores y parrillas, etc.)
- Apto para la limpieza en empresas del sector de la alimentación (cocinas, restaurantes, industrias y plantas de producción)

PROPIEDADES

- Muy alcalino
- Espeso
- Buena adherencia en superficies verticales
- Poco espumoso
- No perfumado

IMPORTANTE

- Aplicable en superficies frías o calientes (hasta 70 °C)
- Según el grado y el tipo de suciedad, un tiempo de actuación de 15-30 minutos mejora la eficacia

ATENCIÓN

- Agítese bien antes de usar
- No es adecuado para superficies sensibles a los álcalis (aluminio, esmalte, etc.)

MÉTODO DE APLICACIÓN RECOMENDADO

Limpieza en mojado (manual)

Aplicar el limpiador en toda la superficie a limpiar. Según el grado y el tipo de suciedad, dejar actuar 15-30 min., pero sin dejar que se seque. Fregar las incrustaciones rebeldes en mojado con un estropajo/cepillo apropiado. Recoger el agua sucia. Aclarar las superficies limpiadas con agua limpia y secar bien. En caso de abundante suciedad, precalentar el horno/la parrilla a 70 ° C antes de la limpieza y apagar.

ALMACENAMIENTO

Conservar en el recipiente original a 15-25 °C y protegido de la radiación solar. Mantener el recipiente cerrado cuando no se utilice. Proteger de las heladas.

Tiempo de conservación (sin abrir): 24 Meses