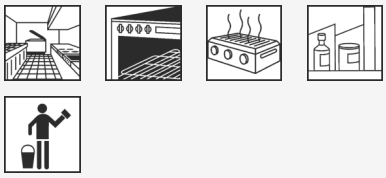
FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Nettoyage de la cuisine - Détergents de fond

Wetrok Gastrogrill rapid

Détergent de fond pour cuisine efficace sur les fours, grils et autres accessoires - très alcalin, épais

Wetrok Gastrogrill rapid



Valeur pH (concentré): 13–14

Ingrédients importants:

Base, Tensioactifs, Agents complexants, Épaississant

Recommandation de dosage:

Nettoyage d'entretien

non dilué

MÉTHODES
Finder

APPLICATION

- pour éliminer sans peine les salissures de graisses/huiles végétales et animales et les incrustations calcinées
- pour le nettoyage manuel des surfaces et appareils lavables et résistants aux alcalis (fours, fours à convection, friteuses, grils et grilles barbecue, etc.)
- approprié pour le nettoyage dans les entreprises du domaine alimentaire (cuisines, restaurants, industries et usines)

PROPRIÉTÉS

- très alcalin
- consistance épaisse
- bonne adhésion aux surfaces verticales
- peu moussant
- non parfumé

BON À SAVOIR

- peut être appliqué sur des surfaces froides ou chaudes (jusqu'à 70 °C)
- selon le degré et le type de salissures une durée d'application de 15 à 30 minutes améliore l'efficacité d'action

ATTENTION

- bien agiter avant emploi
- inapproprié pour les surfaces sensibles aux alcalis (aluminium, émail, etc.)

RECOMMANDATIONS D'USAGE

Essuyage à l'eau (manuel)

Appliquer le détergent sur toute la surface à nettoyer. Selon le type et le degré de salissures, laisser agir pendant 15 à 30 min, mais sans laisser sécher ! Récurer à l'eau les incrustations tenaces avec un pad manuel/brosse adapté(e). Absorber l'eau sale. Rincer les surfaces nettoyées à l'eau claire et bien sécher. En cas de salissures importantes du grill/four, veuillez brièvement préchauffer à max. 70 °C avant le nettoyage, puis éteindre.

STOCKAGE

À conserver dans le bidon d'origine entre 15 °C et 25 °C et protéger des rayons du soleil. Fermer le bidon lorsqu'il n'est pas utilisé. À protéger contre le gel.

Durée de conservation (non ouverte): 24 Mois