



SCHEDA PRODOTTO

Pulizia della cucina - Detergenti di fondo

Gastrogrill rapid

Detergente di fondo per la cucina efficace per forni, griglie e accessori - fortemente alcalino, denso





Gastrogrill rapid



pH (Concentrato): 13-14

Ingredienti importanti:

Base, Tensioattivi, Agenti complessanti, Addensante

Dosaggio consigliato:



Pulizia quotidiana
non diluito

Trovatori di
METODI



IMPIEGO

- per rimuovere senza fatica residui animali e vegetali grassi e oleosi e incrostazioni bruciate
- per la pulizia manuale di superfici/attrezzature lavabili e resistenti agli agenti alcalini (forni, forni a convezione, friggitorici, griglie e graticole, ecc.)
- adatto per la pulizia negli esercizi operanti nel settore agroalimentare (cucine, ristoranti, industrie e stabilimenti di produzione)

CARATTERISTICHE

- fortemente alcalino
- denso
- aderisce in modo ottimale alle superfici verticali
- poco schiumante
- non profumato

BUONO A SAPERSI

- utilizzabile su superfici fredde o calde (fino a 70 °C)
- a seconda del grado e del tipo di sporco, un tempo di azione di 15 - 30 minuti aumenta ulteriormente l'efficacia

AVVERTENZE

- agitare bene prima dell'uso
- non indicato per le superfici non resistenti agli agenti alcalini (alluminio, smalto, ecc.)

METODO DI UTILIZZO CONSIGLIATO

Lavaggio (manuale)

Applicare il detergente sull'intera superficie da pulire. A seconda del grado e del tipo di sporco, lasciare agire per 15-30 min., senza fare asciugare! Con un pad manuale/una spazzola adatto/a effettuare il lavaggio convenzionale dello sporco aderente. Rimuovere lo sporco. Sciacquare con acqua pulita le superfici lavate e asciugare con cura. In caso di sporco ostinato, preriscaldare la griglia/il forno prima della pulizia a max. 70 °C, dopodiché spegnere.

IMMAGAZZINAGGIO

Immagazzinare nel contenitore originale a 15-25 °C al riparo dalla radiazione solare diretta. Dopo l'uso chiudere sempre la tanica. Proteggere dal gelo.

Periodo di validità (non aperto): 24 Mesi