



KARTA TECHNICZNA PRODUKTU

Czyszczenie kuchni - Środki do mycia zasadniczego

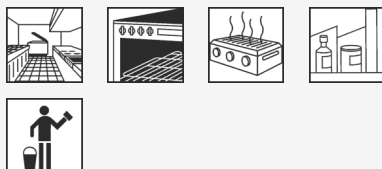
Gastrogrill rapid

Skuteczny środek do mycia zasadniczego w kuchni, do czyszczenia piekarników, grilli i akcesoriów - silnie zasadowy, gęsty





Gastrogrill rapid



Wartość pH (koncentrat): 13–14

Główne składniki:

Zasada, Środki powierzchniowo czynne, Środki kompleksotwórcze, Zagęszczacz

Zalecane dozowanie:



Czyszczenie regularne
środek nierozcieńczony

METHODS
finder



ZASTOSOWANIE

- do łatwego usuwania pozostałości olejów i tłuszczów pochodzenia zwierzęcego oraz roślinnego, a także spieków
- do ręcznego czyszczenia zmywalnych, odpornych na alkalia powierzchni i urządzeń (piekarniki, konwektomaty, frytkownice, ruszty grillowe itd.)
- do czyszczenia powierzchni w obiektach przetwórstwa spożywczego (kuchnie, restauracje, zakłady przemysłowe i produkcyjne)

WŁAŚCIWOŚCI

- silnie zasadowy
- gęsty
- dobrze przywiera do powierzchni pionowych
- słabo pieniający
- bez dodatku substancji zapachowych

WARTO WIEDZIEĆ

- może być stosowany na zimnych lub ciepłych powierzchniach (do 70°C)
- w zależności od stopnia i rodzaju zabrudzenia, czas ekspozycji od 15 do 30 minut zwiększa skuteczność działania

UWAGA

- przed użyciem dobrze wstrząsnąć
- nie nadaje się do powierzchni wrażliwych na alkalia (aluminium, emalia itd.)

ZALECANE METODY UŻYCIA

Czyszczenie na mokro (ręcznie)

Nanieść środek na całą czyszczoną powierzchnię. W zależności od stopnia i rodzaju zabrudzenia odczekać 15-30 minut do zadziałania, ale nie dopuścić do wyschnięcia! Odpowiednim padem ręcznym / szczotką wyszorować na mokro uporczywe spieki. Zebrać brudną wodę. Umyte powierzchnie spłukać wodą i dobrze osuszyć. W przypadku silnych zabrudzeń przed czyszczeniem rozgrzać grill / piekarnik do temperatury 70°C, następnie wyłączyć.

PRZECHOWYWANIE

Przechowywać w oryginalnym opakowaniu w temperaturze 15-25°C, w miejscu chronionym przed światłem słonecznym. Nieużywany pojemnik przechowywać zamknięty. Chronić przed mrozem.

Okres trwałości (nieotwarte opakowanie): 24 miesiące/miesiący