



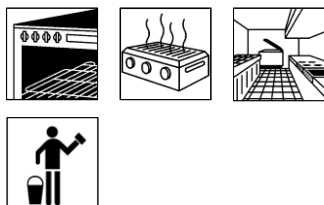
Scheda prodotto Gastrogrill

V 02 / 01.07.2016

wetrok[®]

Wetrok Gastrogrill

Detergente per la pulizia di forni / griglie



Dosaggi consigliati:



Pulizia intermedia
non diluito

I vantaggi:

Detergente forte per la pulizia di forni e griglie
Per la rimozione di incrostazioni nonché grassi e oli di origine animale / vegetale.

Impiego:

Per la pulizia manuale delle superfici e dei dispositivi lavabili e resistenti agli agenti alcalini (fornelli, forni, griglie, friggitrici, ecc.).
È indicato per la pulizia negli esercizi operanti nel settore alimentare (cucine, ristoranti, industrie e stabilimenti di produzione).

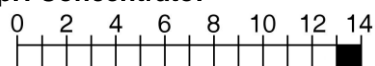
Informazioni utili:

Agitare bene prima dell'uso!
Wetrok Gastrogrill non è indicato per le superfici non resistenti agli agenti alcalini (alluminio, smalto, ecc.).

Caratteristiche:

fortemente alcalino
poco schiumante
non profumato
denso

pH Concentrato:



Componenti principali:

Tensioattivi, sostanze basiche, agenti complessanti

Immagazzinamento / Conservazione:

Immagazzinare nella tanica originale in un luogo fresco e ben areato.
Proteggere dal gelo. Dopo l'uso chiudere sempre la tanica. Non conservare in contenitori di metallo arrugginiti.
Conservazione (tanica chiusa): 24 mesi.

Metodi di utilizzo consigliati:

Lavaggio a umido (a mano)

Distribuire Gastrogrill sull'intera superficie da pulire e lasciare agire per circa 20 minuti. Non lasciare asciugare! Pulire le superfici manualmente con un pad / una spazzola adeguati. Rimuovere lo sporco sciolto. Sciacquare con acqua le superfici lavate e asciugare con cura. In caso di sporco ostinato preriscaldare brevemente la griglia / il forno prima della pulizia a 50 °C, dopodiché spegnere. Sciacquare le superfici pulite con acqua pulita e fresca ed eventualmente asciugare.