

Scheda Tecnica



Dati di identificazione

Nome prodotto

GRILL E FORNI

Descrizione

Elimina grassi e oli da forni, griglie, piastre ed attrezzature per la cottura dei cibi.

Proprietà:

GRILL E FORNI è un detergente alcalino indicato per la pulizia a fondo di forni, griglie, piastre ed attrezzature per la cottura dei cibi. Disgrega ed emulsiona rapidamente qualsiasi residuo grasso e le parti di cibo carbonizzato, anche consistenti e tenaci. Riporta le attrezzature nello stato di massima funzionalità e salubrità, infatti i residui di cottura non rimossi sono veicolo di proliferazione batterica causa dei cattivi odori e tosse infezioni, inoltre si possono formare muffe e spore in grado di contaminare in modo serio i cibi, successivamente cotti con tali attrezzature, alterandone la qualità.

Dati fisici e chimici

Stato Fisico	Liquido
Colore	Giallo scuro
Odore	Inodore
Densità relativa	1085 g/cm ³
pH	13
Idrosolubilità	completa

Uso:

Per la pulizia di grandi superfici o di parti inamovibili si consiglia di spruzzare il preparato da una distanza di 10 ÷ 20 cm, dopo che la temperatura sia scesa sotto i 50 °C. Attendere 20/30 minuti o un tempo tale da poter agire anche su residui consistenti e tenaci. Successivamente procedere alla rimozione della maggior parte del sudiciume staccato mediante spugna, strofinaccio o carta, quindi risciacquare accuratamente con una soluzione diluita di aceto per neutralizzare l'eccesso di alcalinità (mezzo bicchiere in un litro). Per pulire parti smontabili si può seguire la stessa procedura precedente oppure, nel caso di sporchi molto consistenti e tenaci, si consiglia di immergerle in una soluzione al 30 ÷ 50 % di GRIGLIE E FORNI, portata a 50/60 °C, lasciare in ammollo per un tempo opportuno e quindi risciacquare in acqua corrente. Non usare puro su parti in Alluminio o sue leghe.

Confezioni:

CODICE	FORMATO
L70184	spray 750 ml – conf.6 pz.