

GRILL MATIC

DETERGENTE SGRASSANTE PER FORNI

SCHEDA TECNICA

DATA DI COMPILAZIONE : 9 FEBBRAIO 2015

Sgrassante a schiuma attiva gel per la manutenzione rapida giornaliera di forni, fornelli, griglie, piastre di cottura.

PROPRIETA'

GRILL MATIC è estremamente efficace nella rimozione di quei depositi tipici di forni di cottura, specialmente grassi "cotti", unto e carbone.

E' economico in quanto può essere diluito in acqua e velocizza notevolmente le operazioni di pulizia.

DOSAGGI E MODALITA' D'USO

Per forni e grill: La superficie da trattare deve avere una temperatura non superiore a 75°-85°C. Asportare i residui grossolani con un raschietto. Utilizzare il prodotto tal quale mediante l'apposito spruzzatore. Lasciare agire per 5-10 minuti (fino a 20' se la superficie è fredda) a seconda dell'entità dell'incrostazione- Risciacquare abbondantemente con acqua. (attenzione in caso di trattassero superfici smaltate o verniciate è opportuno diluire il prodotto fino al 50% verificarne preventivamente il comportamento del prodotto su di una piccola porzione non visibile della stessa).

Per friggitrice:

- vuotare la friggitrice, eliminare i residui grossolani e chiudere la valvola di scarico
- riempire la vasca fino a raggiungere il livello cui normalmente arriva l'olio di frittura. Versare con cautela 2 litri di prodotto ogni 20 litri di capacità
- accendere la friggitrice e portare la soluzione all'ebollizione. Lasciare in ebollizione almeno 1 ora lasciar raffreddare la soluzione e scaricarla con cautela
- eliminare dalle pareti con un raschietto, oppure con una spugna abrasiva, le eventuali incrostazioni rimaste
- risciacquare abbondantemente ed asciugare.

CAMPO D'IMPIEGO

L'uso del prodotto è raccomandato su:

grills; friggitrice, piastre di cottura e bisteccchiere; l'interno delle cappe di cottura; particolarmente indicato in impianti di lavorazione carne e pollame



MARKETCLEAN

Via Giovanni da Cermenate, 41

20141 MILANO

tel 346-1417373

E-mail: INFO@MARKETCLEAN.IT

WWW.MARKETCLEAN.IT

NOTIZIE UTILI PER IL CONSUMATORE

Il prodotto data la causticità deve essere manipolato con tutte le cautele riservate ad un prodotto corrosivo e se utilizzato su superfici sensibili all'azione della soda caustica, se ne raccomanda di verificare preventivamente il comportamento su di una piccola porzione non visibile delle stesse.

ATTENZIONE : PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE

Prodotto idoneo per piani di autocontrollo H.A.C.C.P.

CONFEZIONI

Cartoni da 1 kg x 12



MARKETCLEAN
Via Giovanni da Cermenate, 41
20141 MILANO
tel 346-1417373
E-mail: INFO@MARKETCLEAN.IT
WWW.MARKETCLEAN.IT