



Klareco

GRILL & FORNI SGRASSATORE

S C H E D A T E C N I C A

DESCRIZIONE:

è un formulato studiato per dissolvere i grassi e rimuovere i residui carboniosi.

Usare GRILL&FORNI SGRASSATORE per la pulizia fuochi, brasiere, piani di cottura, grill, forni, friggitrici, braccetti delle macchine da caffè, ecc. GRILL & FORNI SGRASSATORE è indicato anche per la detersione di taglieri e ceppi in teflon. Alle condizioni d'uso, il prodotto è utilizzabile sulle attrezzature in acciaio inossidabile comunemente presenti nelle cucine. Non utilizzare su materiali sensibili agli alcali come alluminio, rame, ecc.

MODALITÀ D'USO:

Per fuochi, brasiere, piani di cottura, grill e forni: spruzzare con apposito erogatore schiuma/spray, lasciare agire e quindi risciacquare abbondantemente. Per friggitrici: svuotare il serbatoio dell'olio, riempire con una soluzione al 10-30% in acqua, portare alla temperatura di 50-60°C, far agire per circa 20 min, quindi risciacquare abbondantemente. Per taglieri e ceppi: rimuovere lo sporco grossolano, irrorare con apposito erogatore schiuma in modo uniforme sulla superficie, lasciar agire, spazzolare energicamente e quindi risciacquare abbondantemente. Far seguire una operazione di disinfezione.

COMPOSIZIONE:

Idrossido di sodio, glicole esilenico, tensioattivi non ionici (inferiori al 5%), sequestranti: EDTA (inferiore al 5%), tensioattivi anionici (inferiore al 5%), coloranti.

BIODEGRADABILITÀ:

Contiene tensioattivi (anionici e non ionici) con biodegradabilità conforme al Reg.648/2004.

STATO FISICO:

Liquido
limpido di
colore giallino

DENSITA' (a 20° C):

1050 - 1150
g/l

pH (a 20°C):

12,0 - 13,0



Klareco S.r.l.

Via Bellisario 31, 26020 Palazzo Pignano (CR), Italy
t. +39 0373 1974449 - f. +39 0373 1972082
customer@klareco.com - www.klareco.com