

GRILL express

Dégraissant surpuissant pour grills et fours traditionnels

Dégraissage surpuissant | Bonne adhérence



Information technique

Performances

- GRILL express élimine totalement les traces de graisse, les résidus d'huile.
- De par sa composition, GRILL express permet d'obtenir des très bons résultats, même sur les résidus brûlés et incrustés de cuisson et grillade.
- GRILL express a une bonne adhérence sur les surfaces verticales de manière à prolonger son temps d'action.

Domaines d'application

- Convient pour le nettoyage manuel et automatique de tous les types de grills, fours ventilés, fours à convection, hottes aspirantes, friteuses en acier inoxydable.
- Veuillez suivre les instructions et conseils de nettoyage du fabricant.
- Ne pas utiliser sur des matériaux sensibles aux alcalins et sur l'aluminium ou les métaux non ferreux.
- Pour raccourcir le temps de contact, les surfaces peuvent être chauffées jusqu'à max. 70°C.
- Rincer abondamment à l'eau claire.

Manipulation, stockage et élimination

Vous trouverez toutes les informations sur les ingrédients dans la fiche de données de sécurité. Produit réservé à un usage strictement professionnel. Pour toute information concernant la manipulation, les conditions de stockage et l'élimination, veuillez consulter la fiche de données de sécurité.

Unité de vente :

713329 - 2 x 5 l

712727 - 10 x 750 ml

Certificats des systèmes de management de l'entreprise



pH



Méthodologie & Dosage

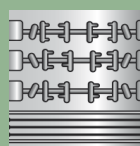


Dosage selon le mode d'application et le degré de salissure. Suivre les instructions ci-dessous.



concentré

Peut être utilisé dans les fours chauds ou sur les grills



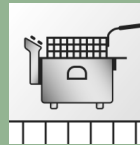
Idéal pour nettoyer les broches.



Laisser agir environ 10 min, nettoyer et rincer.



S'utilise également dans une centrale de dilution.



Une fois vidée, remplir la friteuse d'eau froide, verser GRILL express en fonction du niveau de saleté et laisser agir