

GRILL express

Detergente per grill e forni tradizionali

Forte sgrassante | Buona adesione | Attivo



Scheda Tecnica

Profilo del prodotto

- GRILL express rimuove grassi ostinati e i depositi di sporco
- Ottiene ottimi risultati anche in presenza di grassi bruciati
- Aderisce bene anche alle superfici verticali
- Senza profumo

Area di applicazione

- Adatto per la pulizia manuale e automatica di tutti i tipi di griglie, forni ventilati, forni a convezione, cappe aspiranti, friggitrici in acciaio inox
- Seguire le istruzioni e i consigli del produttore delle apparecchiature
- Non utilizzare su superfici sensibili agli alcali, su alluminio e su materiali non ferrosi
- Per ridurre il tempo di contatto, le superfici possono essere riscaldate fino a max. 70°C
- Sciacquare abbondantemente con acqua pulita

Istruzioni per la manipolazione, lo stoccaggio e l'ambiente

Per l'elenco degli ingredienti, consultare la Scheda di Sicurezza. Prodotto strettamente riservato ad un uso professionale. Per tutte le informazioni relative alla manipolazione, alle condizioni di stoccaggio e allo smaltimento, consultare la Scheda di Sicurezza.

Formati disponibili

713329 - 2 x 5 l

713453 - 10 x 750 ml

Certificazioni dell'azienda



Valore pH



Applicazione e dosaggio



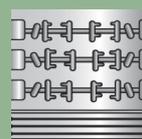
Dosare in relazione all'applicazione e al grado di sporco. Seguire le istruzioni riportate di seguito.



puro

Sgrassaggio e pulizia delle superfici:

Può essere utilizzato in forni caldi o su griglie.



Ideale per la pulizia degli spiedi.



Tempo di azione:

Lasciare agire per circa 10 minuti, poi pulire e sciacquare.



Metodo spray:

Utilizzabile anche con la pistola schiumatrice.



Applicazione per le friggitrici:

Riempire d'acqua la friggitrice vuota e fredda, aggiungere GRILL express in base al livello di sporco e lasciare agire.