GRILL

DETERGENTE ALCALINO FORNI E GRILL

SOCHIL CHIMICA srl
Viale I Maggio - Z. Artigianale Ripoli
64023 MOSCIANO SANT'ANGELO (TE)
Tel.085.8071888• info@sochilchimica.it
www.sochilchimica.it

DESCRIZIONE

Prodotto composto di particolari agenti tensioattivi combinati alla elevata alcalinità per ottenere la rimozione rapida dello sporco grasso e dei depositi carbonizzati dei forni, cappe e grill.
Il prodotto è fornito con particolare ugello forma schiuma in grado di produrre una schiuma compatta capace di aderire sulle pareti verticali e agire sul grasso incrostato in breve tempo.

HACCP Certified

APPLICAZIONE

Ambienti

Ristoranti, bar, pizzerie, pub, mense, macellerie, supermercati, hotel, aziende agricole, salumifici, gelaterie, pasticcerie, ecc..

Punti di Applicazione

Forni, friggitrici, cappe, fornelli, bollitori, griglie.

ISTRUZIONI D'USO

Dosaggio

Tal quale.

Modalità d'impiego

Forni e griglie: Inserire lo spruzzatore nel contenitore, scaldare il forno o piastre di cottura a 60°C, quindi spegnerlo. Spruzzare sulle pareti e sulle griglie il prodotto, lasciare agire per qualche minuto. Pulire con una spugna e risciacquare con acqua. Friggitrici: Vuotare la friggitrice e privarla degli agglomerati granulari. Riempire la vasca con acqua fino al livello normalmente raggiunto dall'olio. Aggiungere 1 litro di prodotto ogni 10 litri di acqua. Accendere la friggitrice e portare la soluzione a 80 °C senza superarli per 30 minuti. Dopo raffreddamento scaricare la soluzione, eliminare eventuali tracce i residui con spugna. Risciacquare più volte.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

SPECIFICHE	VALORE RICHIESTO
pH	>13
Colore	AMBRA
Peso Specifico	1220 ± 50 g/L
Odore	CARATTERISTICO
Stato Fisico	LIQUIDO

PACKAGING

CODICE	FORMATO
ITP10277	8 PZ X 750ML
ITP10279	4 PZ X 5LT

PRECAUZIONI

Si prega di consultare la scheda di sicurezza.