REV. 4 - 20 aprile 2013

NOVOGRILL

DESCRIZIONE: DETERSCHIUMA PER FORNI

NOVOGRILL è un nuovo prodotto concentrato a bassa alcalinità per aumentare la sicurezza d'uso da parte degli utilizzatori riducendo i rischi da contatto e da inalazione. Per le sue proprietà è indicato per la manutenzione periodica di forni, grill, friggitrici eliminando la presenza d'incrostazioni di grassi e residui carboniosi.

SETTORI D'APPLICAZIONE:

HO.RE.CA.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

SPECIFICHE:	VALORE RICHIESTO
pH	12-13
Colore	PAGLIERINO
Peso Specifico	1050±50 g/L
Stato Fisico	LIQUIDO

DOSAGGI - MODALITA' D'USO:

FORNI E GRILL: Inserire lo spruzzatore (e risciacquarlo dopo l'uso) nel contenitore, scaldare il forno a 60° – 70 °C, quindi spegnerlo. Spruzzare sulle pareti il prodotto, regolando la valvola d'uscita in modo desiderato. Lasciare agire per 3 – 4 minuti. Pulire con una spugna, quindi sciacquare con acqua. Prima di usare nuovamente il forno, scaldarlo per 10 minuti
FRIGGITRICI: Vuotare la friggitrice sciacquare, far scolare poi chiudere la valvola di scarico e riempire con acqua fino a livello. Versare 2 litri di prodotto ogni 20 litri di capacità, poi accendere la friggitrice e lasciarla ad una temperatura di 100° C per almeno un'ora. Lasciar raffreddare la soluzione quindi scaricare e pulire le superfici con un raschietto o con spugna abrasiva, risciacquare più volte prima del riutilizzo.
Per l'uso indossare guanti di gomma.

FORMATI DISPONIBILI: Cartone 6 flaconi da 1 l – cod. 010871

PRECAUZIONI: Consultare la scheda di sicurezza.

SOCHIL CHIMICA S.R.L. – VIALE 1° MAGGIO ZONA ART. RIPOLI – 64023 MOSCIANO SANT'ANGELO (TE) – Tel. 0858071888 – Fax 0858071530 – www.sochilchimica.it – info@sochilchimica.it