



Optimum Grill Gel

Detergente per forni, grill e friggitrici

Descrizione

Gel detergente concentrato per sporchi pesanti.

Caratteristiche principali

Optimum Grill Gel è un detergente per la pulizia di superfici con pesanti incrostazioni di sporco grasso, anche carbonizzato, quali forni, grill e friggitrici. L'apposito spruzzatore, compreso nella confezione, permette di ridurre i tempi di applicazione del prodotto direzionandolo in modo da raggiungere anche i punti più difficili.

Benefici

La formula in gel lo rende indicato per l'applicazione anche su pareti verticali e capovolte, consentendone un tempo di contatto prolungato per una perfetta azione disincrostante.

Modalità d'uso

Optimum Grill Gel si utilizza tal quale.

Agitare dolcemente il contenitore prima dell'uso. Svitare il tappo della confezione e avvitare lo spruzzatore. Dopo l'uso togliere lo spruzzatore sciacquare con acqua e riavvitare il tappo della tanica.

Forni:

Portare il forno a una temperatura inferiore agli 80 °C (ideale 60-80 °C) quindi spegnere. Spruzzare sulle pareti interne del forno in modo uniforme, regolando la valvola dello spruzzatore in modo da evitare una eccessiva vaporizzazione che sarebbe fastidiosa per gli operatori. Chiudere lo sportello e lasciare agire almeno 10 minuti.

Risciacquare con acqua usando una spugna o un panno.

Preriscaldare il forno per 10 minuti prima di un nuovo utilizzo.

Grill:

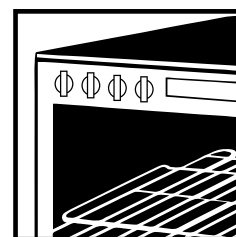
Spruzzare griglie e leccarde, lasciare agire per almeno 10 minuti e pulire con un panno abrasivo di nylon. Risciacquare con acqua usando una spugna o un panno.

Preriscaldare per 10 minuti prima dell'uso.

Friggitrici:

Spegnere la friggitrice, svuotarla dell'olio e rimuovere i residui con acqua calda.

Spruzzare uniformemente e lasciare agire per almeno 10 minuti, quindi pulire con un panno abrasivo di nylon, risciacquare con acqua e asciugare con un panno.



© A.I.S.E.



Optimum Grill Gel

Caratteristiche tecniche

Aspetto fisico: Liquido viscoso opaco giallo ambrato

pH (tal quale): >13

Peso specifico (20°C): 1,10

I dati sopra riportati sono valori tipici di produzione e non costituiscono specifica.

Precauzioni per l'utilizzo e lo stoccaggio

Tutte le informazioni relative alla manipolazione e allo stoccaggio del prodotto sono riportate nella Scheda di Sicurezza; sds.diversey.com.

Per esclusivo uso professionale. Mantenere il prodotto chiuso nel contenitore originale ed evitare temperature di stoccaggio estreme.

Compatibilità prodotto

Seguendo le modalità d'uso consigliate, Optimum Grill Gel è utilizzabile su materiali in acciaio inossidabile comunemente presenti nelle cucine. Non utilizzare su materiali sensibili agli alcali come alluminio, rame etc.