

# WASH FORNI AUTOPULENTI

## DETERGENTE SGRASSANTE PER FORNI

### SCHEMA TECNICA

DATA DI COMPILAZIONE : 13 MARZO 2019

E' un prodotto alcalino indicato per la manutenzione periodica di forni, forni a convezione, con sistema autopulente grill e friggitrice in presenza di forti incrostazioni di grasso e residui carboniosi.

#### PROPRIETA'

**WASH FORNI AUTOPULENTI** è estremamente efficace nella rimozione di quei depositi tipici di forni di cottura, specialmente grassi "cotti", unto e carbone.

#### DOSAGGI E MODALITA' D'USO

**Per forni autopulenti:** come da programmazione con apposita apparecchiatura dosatrice

**Per forni e grill:** La superficie da trattare deve avere una temperatura non superiore a 75°-85°C. Asportare i residui grossolani con un raschietto. Utilizzare il prodotto tal quale mediante l'apposito spruzzatore. Lasciare agire per 5-10 minuti ( fino a 20' se la superficie è fredda) a seconda dell'entità dell'incrostazione- Risciacquare abbondantemente con acqua. ( attenzione in caso di trattassero superfici smaltate o verniciate è opportuno diluire il prodotto fino al 50% verificarne preventivamente il comportamento del prodotto su di una piccola porzione non visibile della stessa).

#### Per friggitrice:

- Vuotare la friggitrice, eliminare i residui grossolani e chiudere la valvola di scarico
- Riempire la vasca fino a raggiungere il livello cui normalmente arriva l'olio di frittura. Versare con cautela 2 litri di prodotto ogni 20 litri di capacità.
- Accendere la friggitrice e portare la soluzione all'ebollizione. Lasciare in ebollizione almeno 1 ora
- Lasciar raffreddare la soluzione e scaricarla con cautela
- Eliminare dalle pareti con un raschietto, oppure con una spugna abrasiva, le eventuali incrostazioni rimaste
- Risciacquare abbondantemente ed asciugare.



Distribuito da:

**GRADO 360 srl**

Viale Lombardia, 12 20021 - Bollate (MI)

Tel. +39 02 3560294 Fax +39 02 38204769

Email: [info@lineagrado.it](mailto:info@lineagrado.it)

## CAMPO D'IMPIEGO

L'uso del prodotto è raccomandato su: grills; friggitrici, piastre di cottura e bistecchiere; l'interno delle cappe di cottura; particolarmente indicato in impianti di lavorazione carne e pollame

## NOTIZIE UTILI PER IL CONSUMATORE

Il prodotto data la causticità deve essere manipolato con tutte le cautele riservate ad un prodotto corrosivo e se utilizzato su superfici sensibili all'azione della soda caustica, se ne raccomanda di verificare preventivamente il comportamento su di una piccola porzione non visibile delle stesse.

## ATTENZIONE : PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE

### ATTENZIONE

Il prodotto può inquinare i mari, i laghi ed i fiumi; non eccedere nell'uso. Non disperdere nell'ambiente il contenitore dopo l'uso.

### CONFEZIONI

**Cartoni da 6 kg x 4**



Distribuito da:

**GRADO 360 srl**

Viale Lombardia, 12 20021 - Bollate (MI)

Tel. +39 02 3560294 Fax +39 02 38204769

Email: [info@lineagrado.it](mailto:info@lineagrado.it)