

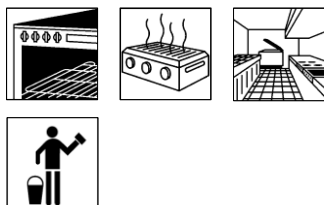


## Ficha técnica del producto Gastrogrill

V 02 / 01.07.2016

# Wetrok Gastrogrill

Limpiador de hornos y parrillas



## Ventajas:

Limpiador potente de hornos y parrillas.  
Para eliminar incrustaciones y grasas y aceites animales y vegetales.

## Aplicación:

Para la limpieza manual de superficies y aparatos lavables y resistentes a los álcalis (cocinas, hornos, parrillas, freidoras, etc.).  
Para la limpieza en empresas del sector de la alimentación (cocinas, restaurantes, industrias y plantas de producción).

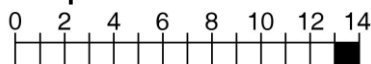
## Importante:

¡Agítese bien antes de usar!  
Wetrok Gastrogrill no es adecuado para superficies sensibles a los álcalis (aluminio, esmalte, etc.).

## Propiedades:

Muy alcalino  
Poco espumoso  
No perfumado  
Espeso

## Valor pH concentrado:



## Dosificación recomendada:



**Limpieza intermedia**  
Sin diluir

## Componentes importantes:

Tensioactivos, base, agente secuestrante

## Almacenamiento / tiempo de conservación:

Conservar en el recipiente original y mantener en lugar fresco y bien ventilado. Proteger de las heladas.  
Mantener el recipiente cerrado cuando no se utilice.  
No conservar en recipientes de metal que puedan oxidarse.  
Tiempo de conservación (sin abrir): 24 meses.

## Métodos de aplicación recomendados:

### Limpieza en mojado (manual)

Aplicar Gastrogrill sobre la superficie a limpiar y dejar actuar unos 20 minutos. ¡No dejar que se seque! Fregar la superficie con un estropajo / cepillo adecuado. Recoger la solución sucia.  
Aclarar las superficies limpiadas con agua y secar bien.  
En caso de abundante suciedad, precalentar brevemente el horno / la parrilla a 50 °C antes de la limpieza y apagar. Enjuagar las superficies limpiadas con agua limpia y fría y, en caso necesario, secar.