

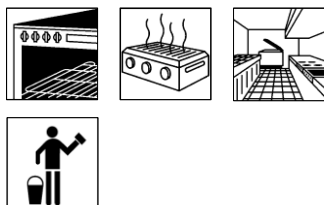


Fiche technique de produit Gastrogrill

V 02 / 01.07.2016

Wetrok Gastrogrill

Détergent pour fours et grilles de cuisson



Recommandation de dosage:



Nettoyage intermédiaire
non dilué

Vos avantages :

Détergent très efficace pour fours et grilles de cuisson.
Pour éliminer les croûtes, ainsi que les graisses / huiles végétales et animales.

Application :

Pour le nettoyage manuel des surfaces et des appareils lavables et résistants aux alcalis (cuisinière, fours, grilles, friteuses, etc.).
Pour le nettoyage dans les sociétés du domaine alimentaire (cuisines, restaurants, industries et sites de production).

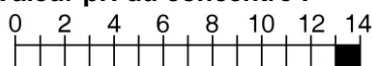
Bon à savoir :

Bien agiter avant l'emploi !
Wetrok Gastrogrill est inapproprié pour les surfaces sensibles aux alcalis (aluminium, émail, etc.).

Propriétés :

très alcalin
légèrement moussant
non parfumé
consistance épaisse

Valeur pH du concentré :



Composants essentiels :

tensioactifs, base, agents complexants

Stockage / conservation :

À stocker dans le bidon d'origine dans un endroit frais et bien ventilé.
À protéger contre le gel. Fermer le bidon lorsqu'il n'est pas utilisé.
Ne pas stocker dans des récipients en métal pouvant rouiller.
Conservation (non ouvert) : 24 mois.

Recommandations d'usage :

Essuyage humide (manuel)

Appliquer Gastrogrill sur toute la surface à nettoyer et laisser à nouveau agir la solution pendant env. 20 minutes. Ne pas laisser sécher ! Frotter la surface avec un pad manuel / une brosse adapté(e). Récupérer la solution sale. Rincer les surfaces nettoyées à l'eau et bien sécher. En cas de salissures importantes de la grille / du four, veuillez brièvement préchauffer à 50 °C avant le nettoyage, puis éteindre. Rincer les surfaces nettoyées avec de l'eau claire froide et les sécher le cas échéant.