

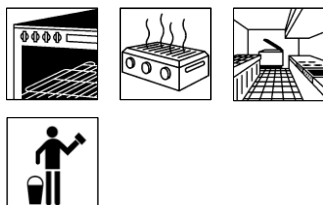


Produktblad Gastrogrill

V 02 / 01.07.2016

Wetrok Gastrogrill

Rengöringsmedel för bakugnar/grillar



Doseringsrekommendation:



Lättare rengöring
utspädd

Fördelar för er:

Effektivt rengöringsmedel för bakugnar och grillar.
För borttagning av smutsskorpor, animaliska och vegetabiliska
fetter/oljor.

Användningsområde:

För manuell rengöring av tvättbara och alkalibeständiga ytor och
utrustning (spishällar, bakugnar, galler, fritöser m.m.)
För rengöring i företag inom livsmedelsförädling (kök, restauranger,
industri- och tillverkningsföretag).

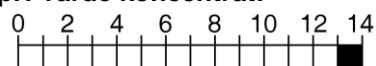
Bra att veta:

Omskakas väl före användning!
Wetrok Gastrogrill är inte lämpad för alkalikänsliga ytor
(aluminium, emalj etc.)

Egenskaper:

starkt alkaliskt
skummar svagt
oparfymerat
trögflytande

pH-värde koncentrat:



Viktiga innehållsämnen:

tensider, baser, komplexbildare

Förvaring/hållbarhet:

Förvara medlet i originalbehållare på en sval, välventilerad plats.
Skyddas mot frost. Behållaren ska vara stängd mellan
användningstillfällena. Får inte lagras i metallbehållare som kan rosta.
Hållbarhet (oöppnad): 24 månader

Rekommenderat användningsätt:

Våttorkning (manuell)

Applicera Gastrogrill på ytan som ska rengöras och låt den verka i
ca 20 min. Låt inte torka in! Bearbeta ytorna med en lämplig
skurnylon/borste. Torka upp smutslösningen. Skölj rengjorda ytor
med vatten och eftertorka ordentligt. Förvärm grillen/bakugnen till 50 °C
och stäng sedan av den vid kraftig nedsmutsning. Skölj rengjorda ytor
med rent, klart vatten. Torka eventuellt.