

force grill

**DETERGENTE AD ALTA EFFICACIA PER LA PULIZIA DI FORNI, GRILL,
PIASTRE DI COTTURA E FRIGGITRICI**

Dotato di specifico sistema di erogazione

Facile da risciacquare

Raccomandato HACCP

Proprietà del prodotto

- *force grill* è un prodotto alcalino, in grado di rimuovere efficacemente i residui carbonizzati da tutte le superfici
- L'elevata concentrazione di attivi presenti in *force grill* gli consente di essere spruzzato direttamente sulle superfici, limitando gli sprechi
- *force grill* è indicato per la manutenzione periodica di forni, grill, piastre di cottura e friggitrice

Area di applicazione

- Rimuove residui grassi, unto e carbone
- Può essere utilizzato su friggitrice, grill, piastre di cottura e forni
- In caso di superfici smaltate o verniciate, utilizzare il prodotto diluito fino al 50% e verificarne il comportamento in una porzione non visibile

Ingredienti

Per l'elenco completo degli ingredienti fare riferimento alla scheda di sicurezza

MODALITÀ D'USO

Forni e grill: Non utilizzare a temperature superiori a 80°C. Lasciare agire per 10/15min, poi risciacquare abbondantemente con acqua.
Friggitrici: riempire la vasca con acqua ed aggiungere *force grill*; portare ad ebollizione e mantenere per circa 1ora. Dopo il raffreddamento, svuotare la vasca e risciacquare con abbondante acqua.

DOSAGGI

Forni e grill: utilizzare secondo le necessità mediante l'apposito erogatore; non eccedere con la quantità.
Friggitrice: utilizzare 2L di *force grill* ogni 20L di acqua

VALORE pH

13-14

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Il prodotto può inquinare i mari, i fiumi e i laghi; non eccedere nell'uso

Non disperdere nell'ambiente il contenitore dopo l'uso

I tensioattivi presenti in questo formulato sono conformi ai criteri di biodegradabilità stabiliti dal regolamento CE/648/2004 relativo ai detersivi

STOCCAGGIO

Conservare il prodotto a temperatura ambiente nella sua confezione originale

SICUREZZA

Prodotto destinato all'uso professionale

Pericolo: provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari

Classificazione ed etichettatura come da regolamento CE/1272/2008

Per tutte le informazioni dettagliate consultare la scheda tecnica di sicurezza

CODICE PRODOTTO

24446

UNITA' DI VENDITA

Confezione 750ml x 6

