

Dégraissant barbecue concentré

Description du produit

Dégraissant universel pour toutes les surfaces résistantes à l'eau dans les cantines et l'industrie agro-alimentaire. Avec un excellent pouvoir dégraissant et en même temps une formulation respectueuse des matériaux. Dégraissant barbecue est un nettoyant spécial pour les grandes cuisines, l'industrie alimentaire, la gastronomie, les boulangeries, etc. Élimine les salissures grasses et huileuses des machines et appareils.

Avantages

- très alcalin
- élimine les résidus de cuisson, de rôtissage et de grillades brûlés et gommés
- Efficace même avec des incrustations tenaces
- bonne compatibilité des matériaux sur l'acier inoxydable, le plastique, la pierre et la porcelaine
- facile à rincer

zones d'application

pour le nettoyage intensif des grils, fours, fours à convection, chariots, plaques de cuisson, Bandes transporteuses, outils, machines, conteneurs et sols pour une utilisation dans les cuisines et les usines de transformation des aliments et bien plus encore. Conseillé

Application/Posologie

Nettoyage par pulvérisation : vaporiser sur la surface chaude (max. 55 °C), temps d'exposition : 1 à 5 minutes, puis rincer à l'eau tiède

Nettoyage par bain d'immersion : Diluer 1:5 ou 1:10 avec de l'eau, température : environ 40 - 50° C, temps d'immersion : environ 30 - 60 minutes

Remarque : ne pas utiliser sur des métaux mous (par exemple, l'aluminium).

Ingrédients

Hydroxyde de sodium, tensioactifs, butyldiglycol, sulfonates

Spécifications techniques

caractéristique	évaluer
état physique	Fluide
base chimique	Alcalis, tensioactifs (biodégradables)
Couleur	Jaune, Rouge
odeur	Tensioactifs
température de traitement	30-55 °C
densité	Ca. 1,1 g/ml (20°C)
la stabilité au stockage	24 mois
Température de stockage recommandée	> 5°C – 25°C
réipient	5 & 10 Litre

Conserver dans un endroit frais et bien aéré. Voir la fiche signalétique pour plus d'informations sur la santé, la sécurité et l'environnement. Avis de non-responsabilité Cette fiche technique est le résultat de tests minutieux et sert à conseiller nos clients. Les informations données ici correspondent au meilleur de nos connaissances. Cependant, étant donné que l'application correcte n'est pas soumise à notre influence, nous ne pouvons assumer la responsabilité que de la qualité irréprochable des produits que nous fournissons au moment de la livraison. Nous nous réservons le droit de modifier ces informations sur le produit à tout moment en raison de nouvelles découvertes.