

FORNO GEL

DETERGENTE SGRASSANTE PER FORNI

SCHEMA TECNICA

DATA DI COMPILAZIONE : 23 APRILE 2019

FORNO GEL è un prodotto alcalino indicato per la manutenzione periodica di forni, grill e friggitrice in presenza di forti incrostazioni di grasso e residui carboniosi.

PROPRIETA'

FORNO GEL è estremamente efficace nella rimozione di quei depositi tipici di forni di cottura, specialmente grassi "cotti", unto e carbone.

È economico in quanto può essere diluito in acqua e velocizza notevolmente le operazioni di pulizia.

DOSAGGI E MODALITA' D'USO

Per forni e grill: La superficie da trattare deve avere una temperatura non superiore a 75°-85°C. Asportare i residui grossolani con un raschietto. Utilizzare il prodotto tal quale mediante l'apposito spruzzatore. Lasciare agire per 5-10 minuti (fino a 20' se la superficie è fredda) a seconda dell'entità dell'incrostazione- Risciacquare abbondantemente con acqua.

Attenzione in caso di trattassero superfici smaltate o verniciate è opportuno diluire il prodotto fino al 50% verificarne preventivamente il comportamento del prodotto su di una piccola porzione non visibile della stessa.

Per friggitrice:

- Vuotare la friggitrice, eliminare i residui grossolani e chiudere la valvola di scarico.
- Riempire la vasca fino a raggiungere il livello cui normalmente arriva l'olio di frittura. Versare con cautela 2 litri di prodotto ogni 20 litri di capacità.
- Accendere la friggitrice e portare la soluzione all'ebollizione. Lasciare in ebollizione almeno 1 ora, lasciar raffreddare la soluzione e scaricarla con cautela.
- Eliminare dalle pareti con un raschietto, oppure con una spugna abrasiva, le eventuali incrostazioni rimaste.
- Risciacquare abbondantemente ed asciugare.



QUALITY SERVICE S.r.l.

Via O. Tenni, 1/I

31055 - Quinto di Treviso (TV)

Tel. / Fax : 0422 370478

E-mail : info@qualityservicegroup.it

CAMPO D'IMPIEGO

L'uso del prodotto è raccomandato su:

grills; friggitrici, piastre di cottura e bistecchiere; l'interno delle cappe di cottura; particolarmente indicato in impianti di lavorazione carne e pollame.

NOTIZIE UTILI PER IL CONSUMATORE

Il prodotto data la causticità deve essere manipolato con tutte le cautele riservate ad un prodotto **corrosivo** e se utilizzato su superfici sensibili all'azione della soda caustica, se ne raccomanda di verificare preventivamente il comportamento su di una piccola porzione non visibile delle stesse.

ATTENZIONE : PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE

ATTENZIONE

Il prodotto può inquinare i mari, i fiumi ed i laghi; non eccedere nell'uso. Non disperdere nell'ambiente il contenitore dopo l'uso

CONFEZIONI

Cartoni da 750 ml x 12 e da 5 kg x 4



QUALITY SERVICE S.r.l.
Via O. Tenni, 1/I
31055 - Quinto di Treviso (TV)
Tel. / Fax : 0422 370478
E-mail : info@qualityservicegroup.it