

COVERAX®-M-CHEMIE
SPECJALNE PRODUKTY CHEMICZNO-TECHNICZNE
www.coverax.de / info@coverax.de
WEILEMER WEG 20, INDUSTRIEGEBIET BENZ, 71155 ALTDORF
Tel.: 07031 – 74 100 90 Fax: 07031 – 74 100 919



INFORMACJE O PRODUKCIE DO CZYSZCZENIA GRILLI I PIEKARNIKÓW (GRILL- UND BACKOFENREINIGER)

Nr artykułu: 101110

WŁAŚCIWOŚCI:

GRILLREINIGER rozpuszcza i usuwa najbardziej odporne, wżarte oleje oraz smary stałe. Jest biodegradowalny i jest rozpuszczalny w wodzie.

GRILLREINIGER pozostawia po sobie powierzchnie czyste i pozbawione tłuszczu. Nie nadaje się do czyszczenia metali lekkich ani kolorowych. W przypadku nasączenia ubrania tym środkiem należy je zdjąć.

ZASTOSOWANIE:

GRILLREINIGER nadaje się do stosowania w całym przemyśle spożywczym, a zwłaszcza w zakładach wędzenia mięsa i ryb, dużych piekarniach, kuchniach, stołówkach, rzeźniach, do obsługi w dużych namiotach stałych itd.

GRILLREINIGER czyści bez problemu i w dużej mierze samoczynnie grille, akcesoria do grilla oraz ruszt, konwektomaty, piekarniki/piece piekarnicze, komory wędzarnicze i osprzęt do nich, filtry, salamandry, brytfanny przechylne itd.

GRILLREINIGER usuwa przepalone resztki, wżarte oleje oraz smary stałe, resztki po smażeniu i grillowaniu.

DOZOWANIE:

GRILLREINIGER – rozcieńczony wodą w proporcji co najmniej 1:5 do 1:20 - spryskać spryskiwaczem na rozgrzane (60-70 °C) urządzenia. Odczekać chwilę, a następnie usunąć osady strumieniem wody, gąbką lub szczotką. W przypadku silnych zabrudzeń czynność tę powtórzyć. Dokładnie spłukać czystą wodą. Gorąca woda wielokrotnie zwiększa siłę czyszczenia.

GRILLREINIGER może być stosowany zarówno w wannach do kąpieli zanurzeniowej, jak i w myjce wysokociśnieniowej.