

KING GRILL

DETERGENTE SGRASSANTE SUPERCONCENTRATO PER SUPERFICI

SCHEDA TECNICA

PROPRIETÀ

KING GRILL è un detergente sgrassante superconcentrato appositamente formulato per essere diluito con il sistema di dosaggio SMART PUMP FLACONE che permette di diluire il prodotto, alla giusta concentrazione d'uso, direttamente all'interno del flacone da 750 ml. Il dosatore è infatti dotato di una mensola regolabile costruita appositamente per posizionare correttamente il flacone mentre viene erogata la giusta quantità di prodotto concentrato. KING GRILL è indicato a sgrassare tutte le superfici lavabili quali pareti, rivestimenti, piani di lavoro, macchinari particolarmente sporchi e unti. Può essere utilizzato per le pulizie quotidiane di filtri di cappe d'aspirazione, banconi di lavorazione, piastre, forni, friggitrici, griglie di cottura e altri attrezzi di cucina.

Evitare l'uso su alluminio e metalli teneri.

Adeguato ai piani H.A.C.C.P. ai sensi del D.Lgs. 193/07

APPLICAZIONE

SMART PUMP FLACONE: permette di diluire il prodotto, alla giusta concentrazione d'uso, direttamente all'interno del flacone da 750 ml.

MODALITÀ D'USO

Impostare l'erogatore della SMART PUMP FLACONE su 30 ml, posizionare sull'apposito supporto il flacone da 750 ml e, per sporco normale, premere due volte; saranno erogati 60 ml di prodotto concentrato sufficienti alla preparazione di 750 ml di pronto all'uso. Per l'eliminazione di sporco grasso più consistente preparare una soluzione erogando 4 dosi di prodotto concentrato. Riempire il flacone con acqua ed installare lo spruzzatore schiumogeno. Spruzzare direttamente la schiuma sulla superficie da sgrassare, distribuire con una spugna umida, lasciare agire alcuni istanti, quindi risciacquare abbondantemente. Per la pulizia di griglie, forni e piastre è consigliato scaldare la superficie fino al massimo di 80°C, spruzzare il prodotto e lasciare agire per 10-20 minuti quindi risciacquare abbondantemente. In caso di necessità ripetere l'operazione. Per la pulizia di friggitrici è necessario: vuotare la friggitrice, chiudere la valvola di scarico, riempire la vasca con acqua fin dove normalmente arriva l'olio di frittura e, con molta cautela, versare 500 g di KING GRILL concentrato ogni 20 litri d'acqua (500 g di KING GRILL corrispondono a 2/3 del flacone da 750 ml). Portare la soluzione ad ebollizione senza superare i 100°C, lasciare in ebollizione per almeno 1 ora e, raffreddata la soluzione, scaricare ed eliminare con un raschietto le eventuali incrostazioni rimaste. Risciacquare abbondantemente con acqua e asciugare con carta.

Non indicato per le superfici in alluminio.

DATI FISICI E CHIMICI

Stato Fisico	Liquido
Colore	Giallo fluorescente
Odore	Nota fruttata
Densità (20°C g/cm ³)	1,230 ± 0,01
pH T.Q.	> 12

RESE OPERATIVE

Le rese operative dipendono dal tipo di utilizzo e criteri operativi.

INFORMAZIONI

Prodotto destinato all'uso professionale.

CONFEZIONI

Fusti 2 x 5 kg

Rev. Nr. 1 GHS del 23/10/15