

DETERFORNI

SUPERGRASSANTE PER FORNI A CONVEZIONE



TANICA: 5 kg



41100 Rev.01 del 28/05/2019

CUCINA

SGRASSANTI

Composizione

Solventi 15 – 30 %, Idrossidi alcalini < 5%, Tensioattivi anfoteri < 5%, Fosfonati < 5%.

pH

12,5 ± 0,5 (1%)

Peso specifico

1,035 ± 0,01 g/ml

Omologa:

- Prodotto idoneo all'autocontrollo HACCP (Reg.Com. n. 852/2004)

Applicazioni

Detergente ad alto rendimento specifico per la rimozione di tutti i residui grassi incrostati da forni a convezione e autopulenti. La speciale formulazione di DETERFORNI ne consente l'utilizzo a freddo, ovviando così al problema delle esalazioni legate al preriscaldamento delle superfici da trattare.

Uso e Dosi

Utilizzare il prodotto con apposito erogatore. Ne forni autopulenti inserire il pescante nella tanica poi procedere al lavaggio. Usare tal quale per griglie, barbecue, piastre di cottura; per cappe o forni diluizione 30 – 50%; frizionare con spugna abrasiva antigraffio e risciacquare.

