



Grease Express®

Detergente per griglie, piastre e forni operante ad alte temperature

Prodotto specifico per la pulizia di griglie, piastre e forni. Agisce direttamente sulla superficie calda; non è necessario aspettare il raffreddamento. Efficace per la rimozione dei residui alimentari e dei grassi bruciati. Non contiene sostanze corrosive.

La perfetta soluzione per la pulizia di piastre, griglie e forni ad uso alimentare.

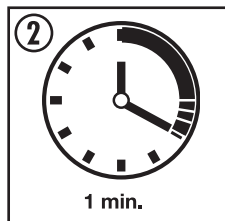
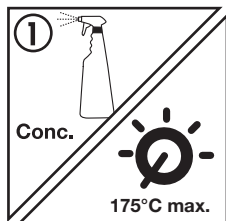
Elimina la contaminazione crociata degli alimenti nel rispetto della sicurezza ambientale e degli operatori. Per risultati ottimali usare i seguenti accessori:

Grill Scraper, spugnetta abrasiva e Grill Squeegee, raschietto in neoprene.

- Da utilizzare con superficie calda - applicazione immediata
- Elimina le contaminazioni crociate degli alimenti
- Certificato tossicologico e sicurezza ambientale



ISTRUZIONI D'USO



1. Prima di applicare il prodotto spegnere il grill o il forno e togliere gli scarti di prodotto. Applicare uno strato di prodotto sull'intera superficie ancora calda (max. 175°C), requisito indispensabile per permettere al prodotto di agire.
2. Lasciare agire il prodotto per circa un minuto.
3. Utilizzare la spugnetta abrasiva per l'azione di pulizia. Risciacquare la superficie e rimuovere i residui con il raschietto. Asciugare la piastra con un panno umido e applicare uno strato di olio vegetale sulla superficie pulita.

VALORE pH

Soluzione 100%

6 7 8 9 10 11 12 13 14

CONCENTRAZIONE

Usare il prodotto non diluito.

SICUREZZA

Solo per uso professionale!
Tenere lontano dalla portata dei bambini.
Indossare i guanti protettivi.

COMPOSIZIONE

Costituito da potassio carbonato, glicerina, polietilene glicole 300 e una modesta quantità di colorante.

FORMATO

4 x 1 lt.

CODICE

Prodotto chimico	902716
Grill Scraper	EOE9265-1013
Ricambi spugna	EOE9265-1014
Grill Squeegee	EOE9265-2137

STOCCAGGIO

Tenere la confezione ben chiusa.
Conservare tra 0° e 50°C.

SOLO PER USO PROFESSIONALE