

VIRCOL

dal 1973

S.p.A.

Detergenti - Attrezzature per Pulizie - Monouso - Presidi sanitari

SCHEDA TECNICA

Rev. 0 del 24/02/2024

Codice UFI:R708-600G-U004-156H

Pagina

1/1

Denominazione Commerciale :

FORNI AUTOPULENTI 2:1



Immagine puramente indicativa e non vincolante ai fini commerciali

Dosaggi e modalità d'uso

Per forni autopulenti: come da programmazione con apposita apparecchiatura dosatrice 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 friggitorici:

- 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.

Notizie utili per il consumatore

PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE
Il prodotto data le sue caratteristiche fortemente caustiche deve essere manipolato con tutte le cautele riservate ad un prodotto corrosivo.
L'uso del prodotto è raccomandato su: grills; friggitorici, piastre di cottura e bistecchiere;
l'interno delle cappe di cottura; particolarmente indicato in impianti di lavorazione carne e pollame

Descrizione Prodotto

E' un detergente ad elevata alcalinità per il lavaggio meccanico dei forni. Il formulato possiede un elevato potere detergente che, in associazione alla combinazione di sequestranti ed antiridessanti, è in grado di fornire ottimi risultati anche in presenza di forti incrostazioni di grasso e residui carboniosi.

Proprietà

FORNI AUTOPULENTI 2:1 è estremamente efficace nella rimozione di quei depositi tipici di forni di cottura, specialmente grassi "cotti", unto e carbone.

Confezionamento

Codice articolo: PFL1202
Materiale: tanica in PE
Capacità: 5 kg
Pezzi per cartone: 1 x 4pz

VIRCOL S.p.A.

Via Oneda, 21 - 21018 Sesto Calende (VA)

www.vircol.it - info@vircol.it - Tel. 0331 924378 (4 linee R.A.) - Fax 0331 1570075

Codice Fiscale / Partita iva : 00314470121 - Capitale Sociale Euro 400.000,00 i.v. - R.E.A. 124702