

VIRCOL

dal 1973

S.p.A.

Detergenti - Attrezzature per Pulizie - Monouso - Presidi sanitari

SCHEDA TECNICA

Rev. 0 del 13/03/2023

Codice UFI:HJ25-Q049-D00H-GNUD

Pagina

1/1

Denominazione Commerciale :**FORNI AUTOPULENTI**

Immagine puramente indicativa e non vincolante ai fini commerciali

Descrizione Prodotto

E' un prodotto alcalino indicato per la manutenzione periodica di forni, forni a convenzione, con sistema autopulente grill e friggitrici in presenza di forti incrostazioni di grasso e residui carboniosi.

Proprietà

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

Notizie utili per il consumatore

PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE

Il prodotto data la causticità deve essere manipolato con tutte le cautele riservate ad un prodotto corrosivo (V. Sotto) e se utilizzato su superfici sensibili all'azione della soda caustica, se ne raccomanda di verificare preventivamente il comportamento su di una piccola porzione non visibile delle stesse.

L'uso del prodotto è raccomandato su: grills; friggitrici, piastre di cottura e bistecchiere; l'interno delle cappe di cottura; particolarmente indicato in impianti di lavorazione carne e pollame

ATTENZIONE Il prodotto può inquinare i mari, i laghi ed i fiumi; non eccedere nell'uso. Non disperdere nell'ambiente il contenitore dopo l'uso

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 friggitrici:

- 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.

Confezionamento

Codice articolo: PFL969

Materiale: tanica in PE

Capacità: 10 lt

Pezzo per cartone: 1pz

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