

AL LINE FORNI

IMBALLAGGIO Kg: 6 - 20

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

DETERGENTE LIQUIDO CONCENTRATO PER FORNI E PIANI COTTURA

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Aspetto: Liquido limpido giallo ambrato

Odore: Caratteristico

pH: ca. 13 al 10%

Densità relativa: ca. 1,18 g/mL

Idrosolubilità: totale

APPLICAZIONI

Detergente sgrassante fortemente alcalino superconcentrato per la pulizia dei forni e piastre di cottura. Dato le proprietà decarbonizzanti è in grado di rimuovere efficacemente residui organici di qualsiasi grasso animali e vegetali carbonizzato. Ideale per la pulizia di forni, può tuttavia essere impiegato per la pulizia di grill, cappe industriali, friggitrice, braccetti macchine da caffè, piastre di cottura e ovunque si debbano rimuovere sporchi grassi tenaci.

CONSIGLI D'UTILIZZO

Al Line Forni viene impiegato puro, applicato per mezzo di uno spruzzatore apposito. I migliori risultati si ottengono se il prodotto viene applicato su superfici calde (40°C - 50°C circa). La schiuma che si forma permette al prodotto di rimanere aderente e di agire anche su superfici verticali. Lasciare agire per 4-5 minuti quindi asportare e risciacquare con spugna, panno o carta per eliminare tutti i residui. Per superfici molto sporche ripetere eventualmente l'operazione. Non utilizzare su alluminio, zinco o stagno. Non miscelare con sostanze acide.

PRECAUZIONI D'USO

Evitare gli urti, le manipolazioni improprie delle confezioni che possono provocare fuori uscite del prodotto. Dopo l'uso richiudere il contenitore e stoccare lontano da fonti di calore. Il prodotto non è infiammabile. Il prodotto non è infiammabile.

CLASSIFICAZIONE ED ETICHETTATURA

Etichettatura di pericolo ai sensi del Regolamento (CE) 1272/2008 (CLP) e successive modifiche ed adeguamenti.

Indicazioni di pericolo:

H314 - Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari