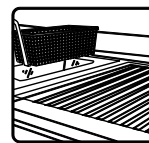




neodisher® grill



Intensywny środek czyszczący do urządzeń do grillowania

Płynny koncentrat

Obszary zastosowania:

- Do manualnego czyszczenia urządzeń do grillowania, piekarników, płyt grzewczych we wszystkich obszarach przetwórstwa żywności, takich jak zakłady zbiorowego żywienia, zakłady przetwórstwa mięsa oraz piekarnie.
- Skutecznie usuwa silnie przypalone osady tłuszczu i pozostałości żywności. Usuwa nawet silnie zwęglone osady z powierzchni do grillowania i smażenia.
- Odpowiedni do żeliwa, czarnej stali i stali nierdzewnej.
- Nieodpowiedni do aluminium, anodowanego aluminium oraz stopów metali lekkich.

Szczególne właściwości:

- Wysoko skoncentrowany.
- łatwy do zastosowania na powierzchni.
- łatwo sfpukiwalny.

Użycie i dozowanie:

Należy przestrzegać zaleceń producentów podczas czyszczenia urządzeń.

W zależności od stopnia zabrudzenia nałożyć koncentrat lub rozcieńczony roztwór na powierzchnie. Maksymalna temperatura powierzchni nie powinna przekraczać 70 °C. Należy unikać wyższych temperatur, szczególnie przy powierzchniach ze stali nierdzewnej, gdyż mogą pojawić się na nich przebarwienia.

Po maksymalnym czasie 5 min. (przy stali nierdzewnej maksymalnie 1 min.) dokładnie sfpukać powierzchnie wodą zdatną do picia.

Przy uciążliwych zabrudzeniach należy powtórzyć czyszczenie, ewentualnie umyć powierzchnię ręcznie przy użyciu szczotki lub gąbki.

| | | |
|-------------------------------|------------|----------|
| lekkie zabrudzenia | 10,0% | 100 ml/l |
| silnie przypalone zabrudzenia | koncentrat | |

Ważne wskazówki dotyczące użycia:

- Wyłącznie do zastosowań profesjonalnych.
- Dla ekonomicznego i bezpiecznego dozowania produktu dostępne są odpowiednie środki techniczne.
- Aby uniknąć pozostałości na powierzchniach mających kontakt z żywnością, konieczne jest sfpukanie wodą zdatną do picia po każdym czyszczeniu i dezynfekcji.
- Nie mieszać z innymi produktami.
- Dostępne są pojemniki do przelewania produktu wraz z odpowiednimi etykietami. Nie przelewać produktu do niewłaściwych pojemników lub butelek (np. pojemników na żywność)!

Dane techniczne:

| | |
|------------|--|
| Wartość pH | ok. 13,9 (10 ml/l) (w wodzie zdeminiarizowanej, 20 °C) |
| Lepkość | 50 mPas (koncentrat, 20°C) |
| Gęstość | 1,3 g/cm ³ (20°C) |

Skład:

Zawartość składników według Rozporządzenia WE 648/2004 w sprawie detergentów:

<5% fosforany, amfoteryczne środki powierzchniowo czynne

Magazynowanie:

Przechowywać w temperaturach od 0 do 30°C. Przy prawidłowym magazynowaniu trwałość produktu wynosi 4 lata od daty produkcji.

Rodzaje zagrożeń i środki ostrożności:

Informacje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska znajdują się w karcie charakterystyki dostępnej na stronie www.drweigert.pl

Jeżeli produkt używany jest zgodnie z zaleceniami, nie stanowi zagrożenia w rozumieniu dyrektywy dot. przetwórstwa spożywczego.

Zamknięte opakowania należy usuwać jako odpady tylko po całkowitym opróżnieniu. Usuwanie resztek produktu według zaleceń zamieszczonych w karcie charakterystyki.

MB 3239/3-2_10/2014

PL 4.1 / 07.2019