

Cif Sgrassante per Cucina Professionale

Detergente sgrassante per cucina pronto all'uso, sicuro sull'alluminio

Descrizione

Cif Sgrassante per Cucina Professionale concentrato è lo sgrassante liquido pronto all'uso per la rimozione di grassi, residui carboniosi ed oleosi presenti su tutte le superfici ed attrezzature delle cucine professionali (forni, grill, cappe, filtri, friggitrici, bollitori, brasiere, pavimenti, rivestimenti piastrellati, piani di lavoro, piccoli utensili, ecc.).

Caratteristiche Principali

Cif Sgrassante per Cucina Professionale è un detergente liquido alcalino ideale per la pulizia manuale di tutte le superfici molto sporche della cucina, come cappe e piastre di cottura. E' una miscela ottimale di tensioattivi, per una buona azione bagnante e detergente delle superfici, di alcali e di sequestranti per un'efficace rimozione di tutti i tipi di grasso e residui secchi. La sua particolare formulazione ne permette l'utilizzo anche su superfici in alluminio.

Benefici

- Azione rapida e molto efficace su superfici sporche di grassi
- Non caustico, specificamente formulato anche per l'utilizzo su superfici in alluminio
- Sistema di profumazione discreto
- Concentrato quindi riduce gli sprechi e il costo in uso
- Contiene la tecnologia O.N.T. che distrugge i cattivi odori neutralizzandoli chimicamente intensificando l'effetto del profumo

Modalità d'uso

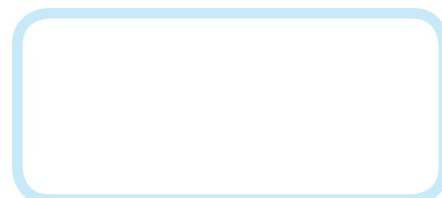
Cif Sgrassante per Cucina Professionale concentrato è da utilizzarsi in soluzione. La concentrazione consigliata varia tra i 20-50 ml per litro d'acqua calda, a seconda dell'entità dello sporco e dell'applicazione. Applicare la soluzione con uno spruzzatore o utilizzando un secchio con panno, mop o spugna. Risciacquare con acqua pulita ed asciugare con panno asciutto e/o lasciare areare.

Cappe non aspiranti, cappe e filtri

1. Liberare l'area di preparazione degli alimenti e proteggere le superfici a contatto con gli alimenti
2. Applicare direttamente sulla superficie
3. Lasciare agire per 10-30 minuti a seconda del grado di sporco
4. Rimuovere i depositi rimasti con una spazzola. Prestare attenzione agli interni dei canali di scarico
5. Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare all'aria
6. Non lavare filtri contenenti tessuto o feltro

Bollitori e brasiere

1. Isolare l'alimentatore elettrico/a gas
2. Scaricare e rimuovere ogni contenuto
3. Applicare direttamente sulla superficie
4. Lasciare agire per 10-30 minuti a seconda del grado di sporco
5. Strofinare/spazzolare le superfici interne
6. Risciacquare con acqua pulita, scaricare e lasciare asciugare all'aria



Cif Sgrassante per Cucina Professionale

Detergente sgrassante per cucina pronto all'uso, sicuro sull'alluminio

Caratteristiche tecniche

Aspetto fisico	Liquido limpido giallo
pH tal quale	12.5
Peso specifico (20 °C)	1.13

I dati sopra riportati sono valori tipici di produzione e non costituiscono specifica.

Precauzioni per l'utilizzo e lo stoccaggio

Conservare nei contenitori originali. Evitare temperature estreme. Tutte le informazioni relative alla manipolazione e allo stoccaggio del prodotto sono riportate nella scheda di sicurezza.

Compatibilità del prodotto

Alle condizioni d'uso raccomandate, Cif Sgrassante per Cucina Professionale è adatto per l'uso sui materiali comunemente usati nelle cucine incluso l'alluminio.

Confezioni disponibili

Codice articolo	100856436	7517912
Tipo di confezione	cartone	cartone
Confezione	2 taniche x 5 lt	6 pz x 750 ml con trigger
Codice a barre tanica	7615400173143	7615400106752
Codice a barre cartone	7615400173136	7615400106745
Dimensione cartone (L-P-H)	280x191x295 mm	236 x 190 x 297

Bancale

n. confezioni per bancale	80	95
5n. confezioni per strato	16	19
n. strati per bancale	5	5
Altezza pallet	164 cm	