

DETERGENTE PER GRASSI COTTI DISINCROSTANTE PER FORNI

CARATTERISTICHE:

CR GRILL è un detergente alcalino, leggermente gelatinoso, particolarmente indicato per emulsionare e sciogliere rapidamente qualsiasi incrostazione di sostanza organica alimentare cotta o carbonizzata. Il prodotto si presenta in forma gelatinosa per poter meglio aderire alle superfici ed avere quindi modo di svolgere a fondo la sua azione detergente.

CAMPI DI APPLICAZIONE:

Il **CR GRILL** può essere utilizzato in numerose applicazioni:

Panifici e prodotto da forno: Cielo e platea nei forni di cottura, nastri trasportatori, teglie (non di alluminio) ed impastatrici.

Salumifici: Per l'asportazione da pareti, pavimenti, ripiani e macchinari degli accumuli di grasso, che si sciolgono e si depositano durante la cottura.

Cottura alimenti: Il **CR GRILL** può essere usato per disincrostare da residui di sostanze alimentari qualsiasi attrezzatura di cottura come forni, piani di cottura, griglie, girarrosti, friggitrice, piastre, stampi e cappe di aspirazione fumi.

Oleifici: E' rapido ed efficace per sciogliere ed eliminare residui essiccati ed induriti di olio alimentare da dosatori, nastri trasportatori, riempitrici, filtri e centrifughe.

MODO D'USO:

Il **CR GRILL** va impiegato preferibilmente allo stato puro per ottenere un'azione veloce su qualsiasi tipo di contaminazione ed anche per sfruttare la sua viscosità, che gli consente di restare aggrappato anche sulle superfici verticali. Nel caso comunque di operazioni di pulizia effettuate con una certa frequenza e dovendo affrontare incrostazioni di lieve entità, può essere conveniente usare il prodotto in soluzione al 50% con acqua. I tempi di contatto necessari per un risultato ottimale dipendono dal tipo e dalla quantità di incrostazione da asportare e variano dai 10 ai 30 minuti. Un notevole aiuto può essere fornito dalla temperatura delle superfici da trattare: a 30-40°C si ottiene un'azione più radicale e soprattutto più veloce. Al termine sciacquare accuratamente. Il **CR GRILL** è biodegradabile oltre il 90%, non contiene solventi e non emana vapori nocivi, ma, in considerazione del suo notevole potere sgrassante, va utilizzato indossando guanti di gomma. Il prodotto non va usato su alluminio, leghe di alluminio e parti verniciate. Al termine sciacquare abbondantemente.

Per l'utilizzo industriale è disponibile la versione **CR GRILL PLUS**, sempre gelatinosa ma decisamente più attiva su superfici molto incrostate o su impianti di aspirazione fumi da forni di cottura nell'industria dolciaria.

CONFEZIONE:

Tanica da 10 e 25 Litri



Pulizia forni, griglie e piastre di cottura.

CONTATTI:

INTECH-CR SRL; Via Poldà 2/a - 37012 BUSSOLENGO (VR)

Tel. e Fax 045-6766134 Mail: info@intech-cr.com