

amol

чистящее средство для грилей и духовых шкафов

Назначение и область применения:

Жидкий сильнощелочной концентрат для мойки вручную и замачиванием кухонных плит, духовых шкафов, грилей, коптильных агрегатов, пароуловителей, систем вентиляции, противней, сковород и др. посуды в организациях общественного питания (столовых, барах, кафе, ресторанах), на пищевых производствах молочной, мясной, рыбной и др. отраслей, для профилактики и устранения засоров в трубах.

Свойства:

Не содержит хлора. Эффективно удаляет пригары жиров, масел, сахара, бактерии и плесневые грибки со стеклокерамических, хромированных, никелированных и нержавеющей поверхностей. Удаляет неприятные запахи. Легко смывается. Гипоаллергенно. Химически стабильно в воде и на воздухе. Замерзает, после размораживания свойства сохраняются.

Способ применения:

1. Для оборудования: нанести на охлажденную поверхность (до 40 °С). Выдержать не более 15 мин, растереть щеткой и удалить салфеткой. Поверхность ополоснуть и высушить.
2. Для замачивания посуды: добавить в воду из расчета 1:10-1:20.
3. Для устранения засоров в трубах: перекрыть воду. В сточное отверстие залить 300-350 мл. Через 2-3 ч смыть большим количеством воды. При сильных засорах увеличить дозировку или время выдержки. Для предотвращения запахов: залить в сточное отверстие 100 мл, выдержать не менее 15 мин.

Основные характеристики:

Состав: смесь ПАВ, щелочных добавок и растворителей.
Плотность: 1,1 г/см куб. при t = 20 °С.
Значение pH: 13,0

Меры предосторожности:

Использовать резиновые перчатки и спецодежду.
При попадании на кожу или в глаза обильно промыть водой, обратиться к врачу.
Не смешивать с кислотными средствами!

Хранение:

Плотно закрытым в темном сухом недоступном для детей месте при температуре от 1 до 20 °С.
Не допускать длительного замораживания и перегрева!
Гарантийный срок при соблюдении рекомендаций по транспортировке и хранению: 24 месяца от даты изготовления.