

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO:
GRILL STOP

FORMATI:
500 ml, 5 LT.

MISSIONE:
Detergente professionale per la manutenzione di griglie e barbeque.



IMPIEGO:
GRILL STOP è costituito da sali alcalini la cui funzione è quella di saponificare gli acidi grassi saponificabili contenuti nei depositi incrostanti, una frazione dei quali, viene trasformata in prodotti idrosolubili. Sono anche presenti in formula, particolari solventi idrofili che agiscono come coadiuvanti di penetrazione in quanto sciolgono gli acidi grassi non saponificabili. L'associazione di materie attive è infine completata da particolari tensioattivi la cui funzione è quella di emulsionare le materie grasse. L'azione sinergica di questi vari componenti realizza in tempi brevi la disgregazione e il distacco delle contaminazioni organiche depositate sulle superfici interne degli impianti di cottura. L'uso particolare di questo prodotto consente una pulizia radicale delle attrezzature con recupero della totale efficienza da parte delle stesse.

NORME APPLICATIVE:
Lasciare raffreddare gli impianti di cottura a 30-40°C. Applicare il prodotto sulle pareti da sgrassare e lasciare agire per il tempo necessario ad emulsionare i depositi grassi. Asportare con spugne, panni abrasivi o altri mezzi. Risciacquare con molta acqua. Per sgrassare le parti smontabili, immergerle in soluzioni al 15-30% di GRILL STOP in acqua calda (1,5-3 LT/10 LT di acqua) lasciare permanere fino al distacco totale dei depositi carbonizzati. Risciacquare con molta acqua.

NOTE:
Il prodotto non emana gas o vapori nocivi o irritanti. Si raccomanda di tenere ben chiusi i contenitori per evitare aggiunte accidentali di altre sostanze, non mescolare il prodotto con alcun tipo di altre soluzioni, non utilizzare sopra alluminio e leghe, plastica e parti verniciate.
Certificato HACCP Regolamento CE 852/04 CE 853/04.

DIXI S.R.L.

Via Giovanni Pascoli, 3 - 42021 Barco di Bibbiano (RE) - Tel. 0522.243090 FAX 0522.243089
www.lineastop.it - info@lineastop.it