DISINCROSTANTE FORNI

CLASSE DI PRODOTTO

DISINCROSTANTE FORNI è un detergente concentrato specifico per la ***pulizia dei forni***. Può essere utilizzato anche in tutti quegli impianti automatici di pulizia di forni di varia tipologia.

PROPRIETÀ FISICHE

Aspetto	Liquido limpido
Densità	1,23 g/ml
pH	13
Solubilità	Disperdibile in acqua.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il prodotto viene indicato da ARRIGONI Grandi Cucine nel piano di sanificazione per cucine HACCP come detersione nei forni.

DOSAGGI

Il prodotto va usato diluito o puro, in base alle esigenze del cliente.

LINEE GUIDA APPLICATIVE

DISINCROSTANTE FORNI agisce emulsionando i grassi e gli oli e favorendo il distacco dei residui carboniosi dalle superfici. Il prodotto viene indicato da ARRIGONI Grandi Cucine nel piano di sanificazione per cucine ***HACCP*** come detersione nei ***forni.*** Spruzzare il prodotto tal quale sulle superfici da pulire. Stendere uniformemente DISINCROSTANTE FORNI mediante una spugna sintetica e lasciare agire per alcuni minuti. Nel caso di incrostazioni carboniose particolarmente consistenti è consigliabile ricorrere all'ausilio di una paglietta. Risciacquare abbondantemente.

Solo un confronto con i nostri tecnici garantisce la definizione delle migliori condizioni di applicazione del prodotto. Si invita a prendere contatto con il personale tecnico Montega prima dell'utilizzo del prodotto.

CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO E DI PROCESSO

Il processo di produzione è stato sviluppato e seguito in conformità alle norme **UNI EN ISO 9001** e **UNI EN ISO 14001.**

STOCCAGGIO E SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO

Tenere i contenitori chiusi. Il prodotto va mantenuto in locali freschi, lontano da fonti di calore. Le temperature negli ambienti di stoccaggio devono essere comprese tra 5 e 30 °C.

Per lo smaltimento del contenitore consultare la sezione 13 della scheda di sicurezza.

CONFEZIONI

750 ml, 6 – 12 – 25 Kg.