

LAGRILLAtech 5L - środek do usuwania zadymień i zapieczonego tłuszczu

kod produktu: LAGRILLAtech 5L

kategoria: Higiena > Profesjonalna chemia LAVAGGIOTech > Płyn do usuwania przypaleń



Kod QR:



LAGRILLAtech - płyn do usuwania zadymień i przypalonego tłuszczu.

Produkt przeznaczony do gruntownego czyszczenia grilli , pieców konwekcyjnych, piekarników, frytownic i innych urządzeń pracujących w wysokich temperaturach.

Sposób użycia: Nanieść stężony produkt przy pomocy spryskiwacza na powierzchnie piekarników, grilli itp. i pozostawić na 10-30 minut. Następnie całość zebrać i spłukać ciepłą wodą, pozostałe resztki zabrudzeń usunąć mechanicznie np. zeszkrobując. Temperatura powierzchni i akcesoriów nie powinna być wyższa niż 60 C. W przypadku szczególnie uporczywych zabrudzeń proces powtórzyć. W przypadku frytownic spuścić olej i zamknąć zawór spustowy, Napełnić frytownicę wodą nieco powyżej poziomu oleju i ostrożnie wlać produkt w ilości 1 litra na 20 L wody, włączyć frytownicę i podgrzewać roztwór przez 20-30 minut nie dopuszczając do wrzenia. Następnie wyłączyć frytownicę, poczekać do ochłodzenia się roztworu, otworzyć zawór i spuścić zużytą kąpiel myjącą, całość starannie spłukać bieżącą wodą, osuszyć.

Nie nanosić na powierzchnie wrażliwe na alkalia. Produkt przeznaczony do użytku profesjonalnego. Przed ponownym napełnieniem olejem , frytownicę należy starannie osuszyć. Nawet minimalna zawartość wody w urządzeniu grozi pryskaniem gorącego oleju co może skutkować oparzeniem.

