

DETER KAP

Indicatore di pH →	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
pH (Tal quale) : >13													X	
pH (Sol. 1%) : >12,5												X		

CARATTERISTICHE

Detergente di notevole efficacia per la pulizia e lo sgrassaggio di forni dotati del sistema autopulente.

DOSAGGI E MODALITA' D'USO

Prima di cominciare, rimuovere i residui grossolani dalla camera di cottura.

Questo eviterà l'intasatura degli ugelli del sistema di lavaggio automatico.

Assicurarsi che la tanica di DETER KAP contenga prodotto e che il pescante sia completamente immerso nel detergente.

Selezionare il livello di pulizia desiderato ed avviare il ciclo selezionato.

Aree esterne al forno o che non vengono raggiunte dal ciclo di lavaggio automatico (parti nascoste del portello o del vetro) devono essere pulite manualmente.

Se la camera di cottura è notevolmente sporca, può rendersi necessario un intervento manuale.

In relazione al grado di sporcizia, le grigli, leccarde o ripiani di cucina possono essere lasciate nel forno durante il ciclo di pulizia.

In relazione alla durezza dell'acqua, potrebbe rendersi necessaria suntuariamente la disincrostazione.

CAMPO DI IMPIEGO

Settori di impiego: cucine di mense, alberghi, ristoranti, fast food ecc. Forni di pasticcerie e rosticceria.

INFORMAZIONI UTILI

Il prodotto data la sua spiccata proprietà deve essere manipolato con tutte le cautele riservate ad un prodotto corrosivo e se utilizzato su superfici delicate se ne raccomanda di verificare preventivamente il comportamento su di una piccola porzione non visibile delle stesse.

Il prodotto può intaccare l'alluminio. Pertanto non usare su superfici in lega di alluminio o infissi in alluminio anodizzato.

Per ulteriori informazioni in merito alla manipolazione consultare la scheda di sicurezza