Grasset

Płyn rozpuszczający tłuszcze

Właściwości

Alkaliczny, szybkodziałający środek do mycia kuchni przeznaczony do usuwania tłuszczu, oleju i białka pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Grasset można stosować z zimną i ciepłą wodą. Działa antykorozyjnie. Produkt zawiera wyłącznie składniki dopuszczone do czyszczenia w obszarze spożywczym.

Skład (wg 648/2004/WE)

Anionowe związki powierzchniowo-czynne < 5 %, niejonowe związki powierzchniowo-czynne < 5 %, mydło < 5 %, rozpuszczalne w wodzie rozpuszczalniki, fosforany < 5 %, zasady.
pH (koncentratu): ok. 13 pH (roztworu roboczego): ok. 11

Obszar zastosowania

Do mycia wodo- i zasadoodpornych podłóg, ścian i powierzchni w zakładach przemysłu spożywczego a w szczególności w: kuchniach przemysłowych, zakładach mięsnych i ubojniach, mleczarniach, serowarniach, piekarniach, szpitalach, hotelach itp. Nadaje się także do zastosowania w urządzeniach pianowych. Dzięki właściwościom antykorozyjnym może być stosowany między innymi do aluminium eloksalowanego.

Nie nadaje się do powierzchni wrażliwych na zasady takich jak: linoleum, powierzchnie pokryte lakierem dyspersyjnym.

Sposób użycia

Przed pierwszym zastosowaniem należy sprawdzić w niewidocznym miejscu odporność materiału na działanie produktu.

Mycie bieżące (Mycie / Maszynowe mycie na mokro / Mycie powierzchni):
50-200 ml na 8 L wody (ok. 2-3 szpryce).

Mycie gruntowne:
1 L na 8 L wody, szorować przy użyciu maszyny, zebrać.

Mycie pianą:
Pojemnik napełnić nie rozcieńczonym produktem.
W zależności od zabrudzenia ustawić dyszę w przedziale od 1:4 do 1:10.
Powierzchnię pokryć pianą. Po ok. 10 min. spłukać czystą wodą.

Usuwanie uporczywych zabrudzeń:
Użyć nie rozcieńczony Grasset z butelki spryskującej.

Powierzchnie robocze i wyposażenie kuchni mające bezpośredni kontakt z żywnością należy wymyć bardzo dokładnie bieżącą wodą. Ciepła woda o temperaturze ok. 40-60 ºC przyśpiesza działanie Grassetu na trwałe zabrudzenia tłuszczowe. W przypadku zabrudzeń po białku lub tłuszczu należy pokryć powierzchnię Grassetem w odpowiednim stężeniu (z zimną wodą) a podczas szorowania podłogi wlać gorącą wodą do zbiornika maszyny.

Mycie kuchni

11.09.2007

11.09.2006

Zużycie na m²

Mycie/ Maszynowe mycie na mokro: 0,5-1 ml
Mycie powierzchni: 1 ml
Mycie gruntowne: 40 ml
Mycie pianą: 20 ml

w koncentracie

R 36/38 Działa drażniąco na oczy i skórę.
S 24/25 Unikać zanieczyszczenia skóry i oczu.
S 37 Nosić odpowiednie rękawice ochronne.
Zawiera ług alkaliczny.

Produkt nie jest produktem konsumenckim w myśl dyrektywy 1999/44/WE Art. 1!

Opakowanie

6/ 1 L butelek w kartonie	Art.-Nr. j 55 04 01
10 L kanister	Art.-Nr. j 55 04 10
200 L beczka	Art.-Nr. j 55 04 72

www.kiehl-zegarski.pl
www.kiehl-group.com