



АНТИЖИР PROFESSIONAL

щелочное моющее средство для
очистки сильно загрязнённых
поверхностей



ОПИСАНИЕ: Средство Антижир «WR PROF-CLEANING» PROFESSIONAL - готовое жидкое моющее средство без запаха для удаления различных жировых загрязнений с поверхностей кухонного оборудования: печь, гриль, кухонная вытяжка, универсальная печь с опрокидывающим поддоном, посудомоечные машины и т.д.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: Щелочное жидкое моющее средство для ручной очистки сильно загрязнённых поверхностей на кухне: печи, вытяжки, поверхности плит и т.д. Эффективное сочетание неионных веществ, щелочи и секвестрантов обеспечивает удаление различных видов жировых загрязнений и засохших остатков пищи. Специальная формула средства делает его применение безопасным для использования на алюминиевых поверхностях не более 2-х минут.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Эффективно проникает в загрязнения и оставляет поверхности чистыми и блестящими
- Эффективно при использовании пенного оборудования на вертикальных поверхностях
- Безопасно для алюминиевых поверхностей

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Средство применяется неразбавленным.

Общая чистка откидных крышек и печей:

- Удостовериться, чтобы температура поверхности была ниже 70°C;
- Нанести средство на поверхность с помощью специального триггера;
- Оставить на загрязнённой поверхности на 3-6 минут в зависимости от степени загрязнения (на алюминиевой поверхности не более 2 минут);
- Удалить оставшееся загрязнение с помощью специальной металлической щетки, губки, мягкой щетки;
- Ополоснуть поверхность чистой водой и оставить высыхать на воздухе.

Чистка кухонной вытяжки и фильтров:

- Очистить поверхность от остатков пищи и закрыть соприкасающиеся с пищей поверхности;
- Оставить на загрязнённой поверхности на 3-6 минут в зависимости от степени загрязнения (на алюминиевой поверхности не более 2 минут);

ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ: Детальная информация по хранению и утилизации данного продукта содержится в отдельном паспорте безопасности продукта. Хранить в заводской упаковке. Избегать перепадов температуры. При работе использовать защитные перчатки и очки.

СОВМЕСТИМОСТЬ: В соответствии с рекомендуемыми правилами применения средство совместимо со всеми типичными материалами, используемыми на кухне.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ: Для применения на объектах ЖКХ, предприятиях общепита и пищевой промышленности, пищевых производствах, в торговле, ресторанах, столовых, объектах социального обеспечения, в гостиницах, офисах, образовательных учреждениях, ЛПУ согласно рекомендациям производителя.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:

Внешний вид полупрозрачная жидкость желтого цвета

pH 11.5

Относительная плотность: 1.20

Значения являются стандартными и не заменяют спецификацию.

- Удалить оставшееся загрязнение с помощью специальной щетки или губки, обращая внимание на внутренние отверстия фильтров;
- Ополоснуть поверхность чистой водой и оставить высыхать на воздухе;
- Не следует очищать фильтры с помощью текстильной или войлочной салфетки.

Чистка паровых котлов и печей:

- Отключить газовое и электропитание;
- Вынуть и очистить съёмные предметы;
- Нанести средство на поверхность;
- Оставить на загрязнённой поверхности на 10-30 минут в зависимости от степени загрязнения (на алюминиевой поверхности не более 2 минут);
- Очистить поверхность с помощью специальной металлической щетки;
- Ополоснуть поверхность чистой водой и оставить высыхать на воздухе.