

GO FORNI

DETERGENTE SGRASSANTE PER FORNI

SCHEDA TECNICA

DATA DI COMPILAZIONE : 3 SETTEMBRE 2013

GO FORNI è un prodotto alcalino indicato per la manutenzione periodica di forni, grill e friggitrici in presenza di forti incrostazioni di grasso e residui carboniosi.

PROPRIETA'

GO FORNI è estremamente efficace nella rimozione di quei depositi tipici di forni di cottura, specialmente grassi "cotti", unto e carbone.

È economico in quanto può essere diluito in acqua e velocizza notevolmente le operazioni di pulizia.

DOSAGGI E MODALITA' D'USO

Per forni e grill: La superficie da trattare deve avere una temperatura non superiore a 75°-85°C. Asportare i residui grossolani con un raschietto. Utilizzare il prodotto tal quale mediante l'apposito spruzzatore. Lasciare agire per 5-10 minuti (fino a 20' se la superficie è fredda) a seconda dell'entità dell'incrostazione- Risciacquare abbondantemente con acqua.

Attenzione in caso di trattassero superfici smaltate o verniciate è opportuno diluire il prodotto fino al 50% verificarne preventivamente il comportamento del prodotto su di una piccola porzione non visibile della stessa.

Per friggitrici:

- Vuotare la friggitrice, eliminare i residui grossolani e chiudere la valvola di scarico.
- Riempire la vasca fino a raggiungere il livello cui normalmente arriva l'olio di frittura. Versare con cautela 2 litri di prodotto ogni 20 litri di capacità.
- Accendere la friggitrice e portare la soluzione all'ebollizione. Lasciare in ebollizione almeno 1 ora, lasciar raffreddare la soluzione e scaricarla con cautela.
- Eliminare dalle pareti con un raschietto, oppure con una spugna abrasiva, le eventuali incrostazioni rimaste.
- Risciacquare abbondantemente ed asciugare.

CAMPO D'IMPIEGO

L'uso del prodotto è raccomandato su: grills; friggitrici, piastre di cottura e bistecchiere; l'interno delle cappe di cottura; particolarmente indicato in impianti di lavorazione carne e pollame.



Distribuito da: MASTERTEAM Soc. CONSORTILE

Sede: via dei Castelli Romani 22/B
00040 Pomezia – RM

Tel. 06.91801242

Fax. 06.91610015

www.masterteam.org

E-mail : info@masterteam.org

NOTIZIE UTILI PER IL CONSUMATORE

Il prodotto data la causticità deve essere manipolato con tutte le cautele riservate ad un prodotto **corrosivo** e se utilizzato su superfici sensibili all'azione della soda caustica, se ne raccomanda di verificare preventivamente il comportamento su di una piccola porzione non visibile delle stesse.

ATTENZIONE : PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE

Il prodotto è classificato C – **Corrosivo** ai sensi della Direttiva 1999/45/CEE

- R35** Provoca gravi ustioni
S25 Evitare il contatto con gli occhi.
S26 In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico.
S36/37/39 Usare indumenti protettivi adatti e proteggersi gli occhi e la faccia

LEGISLAZIONE**Classificazione - etichettatura - Reg. CE 648/2004:**

I Tensioattivi contenuti in questo formulato sono conformi ai criteri di biodegradabilità stabiliti dal REGOLAMENTO CE/648/2004 relativo ai detergenti.

ATTENZIONE Il prodotto può inquinare i mari, i fiumi ed i laghi; non eccedere nell'uso.
Non disperdere nell'ambiente il contenitore dopo l'uso.

CONFEZIONI **Cartoni da 750 ml x 12**



Distribuito da: MASTERTEAM Soc. CONSORTILE

Sede: via dei Castelli Romani 22/B
00040 Pomezia – RM

Tel. 06.91801242

Fax. 06.91610015

www.masterteam.org

E-mail : info@masterteam.org