

LIMPEZA DE FORNOS E GRELHAS

CELLDES GRILL – DS307

APRESENTAÇÃO

O **CELLDES GRILL** é um produto líquido de base aquosa e de baixa viscosidade, castanho, de elevada concentração em matéria activa e odor característico.

COMPOSIÇÃO

O **CELLDES GRILL** é um desengordurante e detergente fortemente alcalino, que possui agentes penetrantes e dissolventes na sua formulação.

UTILIZAÇÃO

O **CELLDES GRILL** é um produto líquido destinado à limpeza de sujidades difíceis e manutenção periódica em áreas de elevada acumulação de gordura, em instalações alimentares.

O **CELLDES GRILL** é um detergente fortemente alcalino, especialmente formulado para a limpeza periódica de fornos, grelhadores ou salamandras muito sujos. É constituído por alcalinos, tensioactivos e solventes, capaz de remover mesmo a sujidade mais carbonizada. Diluído em água, poderá também ser utilizado na limpeza, por imersão, de fritadeiras.

MODO DE EMPREGO

LIMPEZA DE FORNOS / GRELHADORES:

- i) Assegurar que a temperatura das superfícies a limpar são inferiores a 80°C (recomenda-se que estejam a uma temperatura entre os 60 e os 80°C).
- ii) Pulverizar o produto directamente nas superfícies ou equipamento a limpar.
- iii) Deixar actuar durante 5 a 30 minutos, dependendo do grau de sujidade.
- iv) Remover a sujidade solta com um esfregão ou uma escova.
- v) Enxaguar bem com água quente e limpa. Deixar secar ao ar.

LIMPEZA DE FRITADEIRAS:

- i) Remover o óleo e em seguida fechar a válvula.
- ii) Encher com água, até perto do limite da capacidade de óleo.
- iii) Adicionar 0,5 a 1 Litro de **CELLDES GRILL** por cada 10 Litros de água (5 a 10% p/p). Verificar a capacidade de enchimento.
- iv) Ligar a fritadeira e deixar ferver, de modo controlado, durante 15 a 30 minutos.
- v) Depois de arrefecer e esvaziar, esfregar os resíduos que permaneceram nas paredes e nas resistências, com o auxílio de um esfregão ou uma escova.
- vi) Enxaguar duas vezes com água quente limpa. Deixar secar ao ar.

LIMPEZA DE EXAUSTORES:

- i) Desmontar o exaustor.
- ii) Emergir as peças em 50 a 100 mL de **CELLDES GRILL** por cada Litro de água quente (solução de 5 a 10% v/v).
- iii) Deixar actuar durante 15 a 60 minutos.
- iv) Enxaguar bem com água limpa. Deixar secar ao ar.

PROPRIEDADES

- Poderosa acção alcalina, remove mesmo a sujidade muito carbonizada.
- Ideal para utilização em fornos, grelhadores e salamandras e diluído para a limpeza de fritadeiras.
- Miscível em água em todas as proporções.
- Não é inflamável.

PRECAUÇÕES

- Provoca queimaduras graves.
- Evitar o contacto com os olhos, utilizando óculos de protecção durante o seu manuseamento. Em caso de contacto, lavar imediata e abundantemente com água e consultar um especialista.
- Irritante para a pele. Utilizar luvas vestuário de protecção no seu manuseamento.
- Utilizar somente em locais bem ventilados.
- Produto de utilização profissional. Manter afastado das crianças.

ARMAZENAGEM

- Manter as embalagens fechadas, em local fresco.

cellwater