

SCHEDA TECNICA

AM GRILL

DETERGENTE PER FORNI E GRIGLIE

Detergente professionale per la pulizia di
forni, griglie e friggitrici.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI



**PENSATO
PER HACCP**
Esclusivo uso
Professionale



AZIONE RAPIDA
Agisce in pochi
minuti per risultati
efficaci.



**PRONTO
ALL'USO**
Pratico e veloce,
senza diluizione.



**ELIMINA
INCROSTAZIONI**
Grasso e residui
carbonosi.

DESCRIZIONE

Am Grill è un detergente alcalino ad alta efficacia indicato per la manutenzione periodica di forni, grill e friggitrici in presenza di forti incrostazioni di grasso e residui carbonosi.

CAMPI DI APPLICAZIONE

- Forni professionali
- Piastre e grill
- Friggitrici
- Cucine industriali
- Laboratori alimentari
- Gastronomie

NUMERO IDENTIFICATIVO AM BOLOGNA

8

ATTENZIONE

In caso si superfici smaltate o verniciate diluire il prodotto al 50% e provare preventivamente su una superficie nascosta.

CARATTERISTICHE TECNICHE

ASPETTO	Liquido
COLORE	Giallo
PROFUMO	Etereo
PH	13,5
FLACONE	750 ml
CONFEZIONAMENTO	CARTONE 12 FLACONI - 2 TRIGGER
CODICE	AM-GRILL

STOCCAGGIO E PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Conservare il prodotto in recipienti ben chiusi, al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore.



MODALITÀ D'USO

Forni e grill

- 1 Portare la superficie a una temperatura massima di 75-85°C.
- 2 Eliminare i residui grossolani.
- 3 Spruzzare il prodotto puro.
- 4 Lasciare agire 5-10 minuti.
- 5 Risciacquare abbondantemente con acqua.

Friggitrici

- 1 Svuotare la vasca.
- 2 Riempire con acqua fino al livello dell'olio.
- 3 Dosare 2 litri di prodotto ogni 20 litri di capacità.
- 4 Portare ad ebollizione.
- 5 Lasciare agire almeno 1 ora.
- 6 Risciacquare accuratamente.

SDS



AM BOLOGNA

Via Battindarno, 364 - Bologna (BO) 40133
Via Tosarelli, 334/2 - Villanova (BO) 40055
info@ambologna.com - www.ambologna.com

AMBologna
FORNITURE HO.RE.CA.