

CATILON oven

Preparat myjący do grilli, pieców
piekarników



Opis produktu	<p>CATILON oven jest skoncentrowanym silnie alkalicznym preparatem myjącym o właściwościach pianotwórczych. Preparat przeznaczony jest do usuwania tłuszczów, przypalonego oleju jak również przywartych resztek jedzenia. Preparat posiada także zdolność usuwania zaolejonej sadzy i substancji smolistych zawartych w dymie oraz grubych warstwach mocno przywartych i zwęglonych pozostałości organicznych. CATILON oven szczególnie polecany jest do mycia grilli, patelni elektrycznych, frytkownic, piekarników i pieców w placówkach gastronomicznych i przemyśle spożywczym. Dzięki unikalnej formule preparat posiada doskonałe właściwości emulgujące oraz penetracji i rozpuszczania zwęglonych zanieczyszczeń organicznych i substancji smolistych. CATILON oven nadaje się do mycia wszelkich powierzchni wykonanych ze stali nierdzewnej i tworzyw sztucznych.</p> <p>CATILON oven łatwo się wypłukuje nie pozostawiając żadnych osadów na umytych powierzchniach.</p>
Właściwości fizykochemiczne:	konsystencja: ciecz pH 1% roztworu: ok.12,3 gęstość względna [g/cm ³]: 1,16
Skład:	Wodorotlenek sodu, wodorotlenek potasu, niejonowe związki powierzchniowo czynne, rozpuszczalniki organiczne, woda demineralizowana.
Sposób użycia:	<p>Stężony preparat nanosić przy pomocy butelki ze spryskiwaczem na powierzchnie piekarników, frytkownic, grilli itp. Czyszczone powierzchnie nie powinny przekraczać temperatury 60 - 80°C a preparat powinien być pozostawiony na powierzchniach na 10 do 20 minut zależnie od stopnia zabrudzenia. Resztki osadów i zabrudzeń usunąć skrobaczką lub nylonową ściereczką i dokładnie spłukać wymyte powierzchnie czystą wodą.</p> <p>W przypadku pieców konwekcyjnych z regulowaną temperaturą i czasem nagrzewania należy stężony preparat nanosić przy pomocy butelki ze spryskiwaczem na zimną powierzchnię, następnie należy piec zamknąć i podgrzać do temp. 110°C przez 8 minut. Resztki osadów i zabrudzeń usunąć skrobaczką lub nylonową ściereczką i dokładnie spłukać wymyte powierzchnie czystą wodą.</p> <p>W przypadku frytkownic spuścić olej i zamknąć zawór spustowy. Napełnić frytkownicę wodą do poziomu wypełniania olejem i ostrożnie wlać 2 litry preparatu na każde 10 litrów wody. Włączyć frytkownicę i doprowadzić roztwór do temp. max. 100°C. Utrzymywać w stanie wrzenia przez ok. 15 – 20 minut, po czym ochłodzić roztwór a następnie ostrożnie opróżnić frytkownicę. Wypłukać czystą wodą a resztki osadów i zabrudzeń usunąć skrobaczką lub nylonową ściereczką i ponownie dokładnie wypłukać frytkownicę czystą wodą. Przed ponownym napełnieniem olejem dokładnie wysuszyć.</p>
UWAGA: Preparat CATILON oven nie nadaje się do mycia powierzchni aluminiowych	