

AUTOMATIC OVEN CLEANER

Silně alkalický čisticí a odmašťovací přípravek do konvektomatů
(technický list)

Použití	Silně alkalický čisticí a odmašťující přípravek na odstranění silných napečenin a spálenin v konvektomatech. Použití v potravinářském průmyslu, zejména v restauracích, stravovacích zařízeních, na grily, grilovací mříže apod. Používá se jak na ruční mytí tak v konvektomatech a troubách s automatickým dávkovacím systémem čištění. UPOZORNĚNÍ: Automatic Oven Cleaner může narušit hliníkové nebo lakované povrchy. nemíchejte společně s kyselými produkty.
Ředění	<u>Ruční čištění konvektomatů, trub, sporáků a grilů:</u> Ředění: 5% roztok, teplota 20 -70°C Rozprašovačem rozprašte naředěný roztok uvnitř trouby na stěny, včetně plechů, vaniček atd., nechte působit cca 5-10 minut a následně opláchněte čistou vodou. <u>Trouby (konvektomaty) s automatickým dávkovacím systémem čištění:</u> Nalijte přípravek do dávkovacího systému konvektomatu, který si automaticky nadávkuje potřebné množství přípravku podle znečištění. dále postupujte v čištění dle návodu výrobce zařízení konvektomatu. po vyčištění konvektomatu následuje automatický oplach.
Účinná složka	Hydroxid sodný (15 - < 25%); hydroxid draselný (2,5 - < 5%);β-Alanin, N-(2karboxyethyl)-,N-koko alkyl deriváty, disodné soli(0,25 - < 1,0%); 2-fosfonobutan-1,2,4-trikarboxylová kyselina (0,25 - < 1,0%); Alanin, N,N-bis(karboxymethyl)-, trojsodná sůl(0,25 - < 1,0%); vodný roztok sodné soli kyseliny polyakrylové (0,25 - < 1,0%)
Hodnota pH	14
Skladování	Obal uchovávat těsně uzavřený a suchý. Teplota skladování nesmí klesnout pod bod mrazu a nesmí dojít k přehřátí produktu. Směs nesmí být skladována pod přímým slunečním zářením ani u zdrojů tepla. Ve skladovacích a manipulačních prostorách musí být k dispozici prostředky pro první pomoc, zejména pro ošetření očí. Skladovat mimo dosah dětí a ne v blízkosti potravin. Neskladovat spolu se silnými kyselinami a silnými oxidačními a redukčními činidly.
Bezpečnostní pokyny	 Viz. Bepečnostní list
Zkušební zprávy	
Standardní balení	5 L
První příjemce (dodavatel)	SYPERA s.r.o., provozovna: Belgická 300,466 05 Jablonec nad Nisou tel.483312535, e.mail: info@sypera.cz,www.sypera.cz

