

Pro Formula

Diversey



Cif Forni e Grill Professional



Cif Forni e Grill è un detergente energetico, non caustico, per la pulizia giornaliera di aree con forti incrostazioni di grasso (forni, grill, piastre, ecc.).

Descrizione

Cif Forni e Grill è indicato per la pulizia giornaliera di forni, grill o piastre con forti incrostazioni di grasso. La sua miscela di alcali, tensioattivi anionici e solventi rimuove anche i residui carboniosi più ostinati. Diluito con acqua il prodotto è indicato anche per la pulizia delle friggitrici

Vantaggi

- Sicuro per gli utilizzatori poiché non corrosivo. Lo spruzzatore schiumogeno, inoltre, riduce la vaporizzazione del prodotto
- Ideale per l'utilizzo su forni, grill e piastre e, diluito, per la pulizia delle friggitrici
- Usato quotidianamente, la sua energica azione alcalina rimuove anche i residui carboniosi più ostinati

Pro Formula

Un ambiente perfettamente pulito è fondamentale per la fidelizzazione del cliente. Pro Formula offre una gamma completa di prodotti per la pulizia professionale, abbinata ai marchi noti di Unilever come Lysoform, Cif e Svelto. La gamma è stata sviluppata per soddisfare tutte le esigenze dei professionisti, bar, ristoranti, B&B, case di cura, e garantisce risultati di pulizia immediati ed eccellenti che vi permetteranno di focalizzarvi sul cuore della vostra attività.

www.proformula.com/it/



Cif Forni e Grill Professional

Modalità d'uso

Pulizia di forni/grill

1. Assicurarsi che la superficie da trattare sia ad una temperatura non superiore a 70 °C (ideale 50-70 °C)
2. Spruzzare il prodotto tal quale direttamente sulla superficie o sull'attrezzatura
3. Lasciare agire per 5-30 minuti a seconda dell'entità dell'incrostazione
4. Rimuovere il deposito rimasto con una paglietta o spazzola
5. Risciacquare bene con acqua calda pulita e lasciare asciugare

Caratteristiche tecniche

Aspetto fisico	pH tal quale
Liquido limpido marrone	12,5

Peso specifico	Formato	Codice Articolo
1,02	Flacone 6 x 750mL	100863574

Caratteristiche confezionamento	
Codice a barre flacone	7615400177202
Codice barre cartone	7615400177196
Dimensioni cartone (L-P-H)	236 x 190 x 297 mm
N° confezioni per bancale	95
N° confezioni per strato	19
N° strati per bancale	5
Altezza pallet	165 cm

Precauzioni per l'utilizzo e lo stoccaggio

Conservare nei contenitori originali in luoghi freschi. Evitare temperature estreme. Tutte le informazioni relative alla manipolazione e allo stoccaggio del prodotto sono riportate nella scheda di sicurezza.

Alle condizioni d'uso raccomandate, Cif Forni e Grill è utilizzabile sulle attrezzature in acciaio inossidabile comunemente presenti nelle cucine. Non utilizzare su materiali sensibili agli alcali come alluminio, rame, ecc. Non utilizzare su pannelli autopulenti.

