



SCHEMA TECNICA

GRILL BRILL

**DISINCROSTANTE PER PIANI DI COTTURA E FORNI
FORMULA GEL – PRONTO ALL'USO**



CAMPO DI APPLICAZIONE

GRILL BRILL è un formulato studiato appositamente per eliminare le incrostazioni e i residui più persistenti di grasso carbonizzato da forni, fornelli, friggitrici, piastre di cottura, griglie, ecc.

VANTAGGI

La sua formula gel concentrata permette una migliore aderenza su tutte le superfici e un'azione rapida, in grado di sciogliere in un attimo anche lo sporco più difficile.

CARATTERISTICHE

Stato fisico/colore:	liquido leggermente viscoso arancione
Valore del pH a 20°C:	>12
Densità a 20°C:	1,08 g/cm ³
Solubilità:	completamente miscibile in acqua

MODO D'USO

Applicare GRILL BRILL sulla superficie da pulire, lasciare agire per qualche istante e asportare lo sporco con una spugna bagnata.

AVVERTENZE: Evitare il contatto con alluminio e sue leghe; utilizzare preferibilmente su superfici tiepide.

USO PROFESSIONALE.

CONSIGLIATO PER PIANO H.A.C.C.P.

CONTENUTO

Fosfati, EDTA ed i sali, tensioattivi anionici <5%

BIODEGRADABILITÀ

I tensioattivi contenuti in questo formulato sono conformi ai criteri di biodegradabilità stabiliti del regolamento (CE) n°648/2004 relativo ai detersivi.

FORMATI DISPONIBILI

Flacone da 500mL

Tanica da 5Kg

MA-FRA non è responsabile della manipolazione di questo prodotto o della sua messa in opera in modo non conforme alla sua tipologia di utilizzo. I consigli qui presenti non costituiscono delle regole assolute: vi preghiamo pertanto di consultare il nostro Ufficio Tecnico, che sarà lieto di consigliarvi sulla messa in opera di questo prodotto, adattata al vostro caso particolare.