



Krachtige detergent voor friteuses, ovens en grills

Productbeschrijving

Keno™lux Grill is een krachtige alkalische ontvetter voor friteuses, ovens en grills en is geschikt voor sterk bevulde oppervlaktes.

Eigenschappen

Keno™lux Grill is een mengsel van detergenten en sekwestreermiddelen en heeft sterk ontvettende eigenschappen.

Gebruiksaanwijzing

Het reinigen van friteuses:

- Vul de friteuse met water tot 2 cm boven het olieniveau. Gebruik een 10-50% oplossing (1-5 L per 10 L).
- Verwarm tot een temperatuur van maximum 80°C gedurende ongeveer 10 minuten.
- Wacht tot de oplossing afkoelt en het vet begint op te lossen.
- Laat 15-30 minuten inwerken.
- Reinig zonder te schrobben.

Het reinigen van grills, ovens....:

- Oven / steamer afkoelen tot ongeveer 45°C.
- Spoelen
- Vernevel Keno™lux Grill puur.
- Laat enkele minuten inwerken.
- Verwijder het vet met een nylonborstel.
- Spoel af met proper water.
- Droog af met een schone doek.

Specificaties

Fysische toestand	Vloeibaar
Kleur	Kleurloos tot lichtgeel
pH	ca. 12 (1%)
Relatieve dichtheid	ca 1.09 kg/l
Oplosbaarheid in water	100 %

Opslag en verwijdering

Bewaar enkel in de originele verpakking op een koele, geventileerde plaats. Houd de verpakking gesloten wanneer het product niet gebruikt wordt. Sla niet op in metalen gevoelig aan corrosie. Verwijder op een veilige manier in overeenstemming met lokale / nationale richtlijnen.

Veiligheidsinstructies voor de gebruiker

Vermijd contact tussen alkalische en zure producten.
Test altijd het product eerst op een klein oppervlak.
Consulteer uw CID LINES' vertegenwoordiger voor een geschikt reinigings- en desinfectieprogramma dat aangepast is aan de contaminatie en de specifieke omstandigheden van het bedrijf.

Gelieve de MSDS te consulteren voor gebruik.

Niet alle CID LINES producten zijn beschikbaar in alle landen. Voor informatie over de beschikbaarheid van een bepaald product, gelieve uw CID LINES vertegenwoordiger te contacteren.