

BOLLETTINO TECNICO

PULI K

SGRASSATORE ENERGICO PER PULIZIA CAPPE PROFESSIONALI

Sgrassatore concentrato energico studiato per la pulizia profonda delle cappe delle cucine professionali. E' un detergente di sicura applicazione su tutte le parti metalliche e plastiche ecc.

Rimuove efficacemente i residuali oleosi, grasso e leggeri depositi carboniosi.

Fondamentale per la pulizia periodica della cappa in quanto la cappa ha il preciso compito di **eliminare con efficacia i cattivi odori** e di permettere il corretto funzionamento dell'impianto di aspirazione, per cui si deve provvedere alla **pulizia periodica** di questo elemento

La pulizia della cappa diventa un obbligo di legge e ha il preciso scopo di **evitare degli incendi** o delle intossicazioni e il ristorante può essere sottoposto a **controllo da parte delle unità sanitarie del Paese di appartenenza**.

Quando si cucina, il **grasso** impiegato per la preparazione dei cibi può accumularsi nella cappa e provocare degli incendi, vista a loro infiammabilità si possono ostruire i condotti di aspirazione, generando **cattivi odori** e causando eventuali **intossicazioni**. La cappa di un ristorante deve essere sempre pulita e igienizzata, per evitare che al suo interno si generino batteri.

CARATTERISTICHE

Detergente concentrato alcalino idoneo per il contatto con tutte le superfici in metallo, plastica, vetro.

ISTRUZIONI D'USO

- **Pulizia parti esterne di una cappa**

Spruzzare il prodotto **diluito con acqua tra 7 – 10%** con SPRAY KIT PAC e lasciare agire per **5-10 minuti**. A seguito utilizzare una **spugna umida** sull'intera superficie. Risciacquare con abbondante **acqua calda** per eliminare il residuo. Per completare la pulizia dei componenti esterni della cappa, utilizzare della carta da cucina per l'asciugatura

- **Pulizia dei filtri e della griglia della cappa**

Il filtro va pulito **almeno ogni 3 giorni**, in quanto vi si accumulano sporco e residui di grasso.

I filtri della cappa di aspirazione si rimuovono con facilità e possono essere lavati per immersione lasciandoli in ammollo per **almeno 30 minuti** in una soluzione di acqua e prodotto **diluito tra 10 - 13%**. Dopo l'ammollo, rimuovere i residuali sulle superficie con una spugna e sciacquare abbondantemente con acqua calda.

La griglia della cappa deve essere pulita almeno **1-2 volte a settimana**.

PRECAUZIONI

Consultare la scheda informativa in materia di sicurezza.